La Cuisine des Iles Britanniques

La Cuisine des Iles Britanniques

par

Adrian Bailey

et les Rédacteurs

des Collections TI

photographies de Anthony Blake



L'AUTEUR : Adrian Bailey *(à droite)* a vécu très longtemps à Londres, mais il a acquis ses vastes connaissances de la gastronomie britannique en parcourant le Royaume comme membre d'un groupe publicitaire de la Royal Air Force après la Seconde Guerre mondiale. Il a exercé divers métiers : manœuvre dans la construction de routes, scénariste pour la télévision, aide-photographe, artiste et écrivain. Il a commencé à s'intéresser à la gastronomie lorsque, adolescent il hantait les cuisines des hôtels dont son père était propriétaire pour se préparer des plats à titre d'expérience. Il est l'auteur d'articles traitant de la cuisine et de sujets divers qui ont paru dans des publications britanniques importantes, notamment la revue *Queen*. Mr. Bailey a dessiné les illustrations marginales réparties çà et là dans l'ouvrage.

LE PHOTOGRAPHE : Anthony Blake *(à l'extrême gauche)*, également originaire de Londres, a été photographe dans la R.A.F. pendant cinq ans. C'est l'un des photographes en matière de gastronomie les plus distingués de Grande-Bretagne. Il a voyagé un an dans le pays puis a pris les photographies pour cet ouvrage dans la cuisine expérimentale de la collection *la Cuisine à travers le monde*.



LE CONSEILLER DE RÉDACTION : Michael Field a la responsabilité de la présentation des recettes et des illustrations concernant les aliments et cette responsabilité s'étend à toute la série. Il est un des plus grands experts américains en matière d'art culinaire et dirige une école de cuisine à Manhattan, tout en rédigeant de nombreux articles pour les journaux spécialisés. Parmi ses livres, citons *Michael Field's Cooking School* et *Michael Field's Culinary Classics and Improvisations*.

LA COLLABORATRICE : José Wilson a commencé à apprendre la cuisine britannique sur les bancs de l'école de son village natal du Cumberland. Elle a d'abord travaillé pour des revues féminines à Londres, puis s'est rendue aux États-Unis et, en 1953, est entrée à *House and Garden*. Elle a publié *House and Garden's New Cook Book* en 1957.



LE CONSEILLER DE RÉDACTION POUR L'ÉDITION FRANÇAISE : Journaliste et chroniqueur gastronomique, Robert J. Courtine est membre de l'Académie Rabelais. Deux de ses ouvrages, *la Vraie cuisine française* et *la Cuisine du monde entier* ont conquis une large audience tant en France que dans les nombreux pays où ils ont été traduits. Il est l'auteur du « Nouveau Larousse gastronomique » et la rubrique sur les bons restaurant de France qu'il écrit chaque semaine dans le journal *Le Monde*, sous le pseudonyme de La Reynière, fait autorité.

COUVERTURE : Plat favori à juste titre des Britanniques, une côte de bœuf cuite avec des pommes de terre, inévitablement accompagnée du pouding du Yorkshire et de la sauce au raifort, est présentée devant les armoiries de la Couronne britannique. On trouvera les recettes du rôti, du pouding et de la sauce dans l'index des recettes à la fin du livre.

Traduit de l'américain par Florian Robinet
et revu par Robert J. Courtine.

Table des matières

Le Répertoire des recettes qui accompagne cet ouvrage a été conçu spécialement pour être utilisé à la cuisine. Vous y retrouverez les 86 recettes qui figurent dans ce volume, à la fin de chaque chapitre, plus 24 autres. Son format réduit et sa reliure à spirale le rendent infiniment plus facile à manier : on peut le faire tenir debout ou le mettre à plat sur une table.

Présentation

Les Français, dans leur majorité, connaissent aussi mal leur histoire que leur géographie. Les relations franco-anglaises, pour beaucoup, se résument à quelques noms : Jeanne d'Arc, Marie Stuart, Napoléon... avec aussi les ferrets de la Reine pour les lecteurs d'Alexandre Dumas.

En fait, des Angles d'autrefois aux Anglais d'aujourd'hui, la cuisine des îles Britanniques a, comme toutes les cuisines du monde, subi bien des avatars... dont elle s'est enrichie. Et il ne faut pas oublier qu'aux Angles se mêlèrent les Saxons, les Jutes, bientôt suivis des Danois, que les Romains traversèrent la Manche, que les Normands de Guillaume le Conquérant envahirent le pays en l'an 1066, apportant avec eux d'autres coutumes culinaires issues d'autres denrées.

En revanche, les Anglais occupèrent une partie de la France et, fort longtemps, la Guyenne. Le cher Daniel Querre, Jurat de Saint-Émilion, parle toujours avec émotion de « sa » reine, Aliénor d'Aquitaine, épouse de Henri de Plantagenêt, et il n'est pas jusqu'aux petits pâtés de Pézenas, dans l'Hérault, de mouton sucré, qui ne soient dus à un ancien vice-roi des Indes, lord Clive, venu se soigner à Montpellier et n'oubliant point d'y amener son chef !

Que la cuisine anglaise doive beaucoup à la nôtre, cela est évident si l'on ne se contente pas de comparaisons superficielles : le *pudding* vient-il du mot boudin ou est-ce l'inverse ? En tout cas, l'essence en est commune et l'un comme l'autre ont un ancêtre grec. Et, au Moyen âge, le lard fumé était, en France, communément appelé bacon... Moyen âge, le mot est lâché !

Lorsque l'on me demande où en est la cuisine française, j'aime répondre simplement : « Laquelle ? » Et je précise : « Car, si vous parlez de la cuisine actuellement considérée comme française, c'est-à-dire celle que l'on mange depuis la Renaissance et Catherine de Médicis, c'est une cuisine non point française, mais latine et francisée. Et la véritable cuisine française, celle née du sol et des siècles, je ne la retrouve qu'en Angleterre, en Belgique, dans les pays nordiques, voire en Allemagne ». Boutade ! Certes, mais avec un fond évident de vérité. La cuisine du Moyen âge, refoulée par la montée tant des produits que des mœurs venus du Bassin méditerranéen, se retrouve, caractéristique, dans le Nord de l'Europe et, singulièrement, ici : chaque page de ce livre en offre un exemple. Le mélange aigre-doux, le rôti de porc à la compote de pommes, le mouton accompagné de gelée de fruits, sont, dit l'auteur, « des plats à nous légués par nos ancêtres cuisiniers campagnards »... En même temps, dans nos campagnes et nos villes, d'instinct, en saison froide, on sucrait (le sucre, rappelons-le, était rare, cher et considéré comme un aromate, aussi utilisait-on le miel qui est le « vrai » sucre) les plats gras et c'était un moyen de se protéger du froid.

Je m'amuse fort lorsque j'entends un Martin ou un Dupont se moquer de la viande qui lui a été servie par un Jones ou un O'Connor parce qu'elle a été bouillie. Il devrait savoir que ses ancêtres ne la mangeaient pas autrement.

La cuisine anglaise s'est, depuis quelques années, considérablement modifiée, l'auteur l'avoue sans s'en enorgueillir. Il déplore, comme je le déplore pour la France, les fromages fabriqués en usine, les sauces toutes faites et les aliments passe-partout. Mais, malgré cela et pour longtemps encore, espérons-le, il explique en quoi cette cuisine des

îles Britanniques (et surtout, naturellement, celle des campagnes) est une cuisine de tradition. Ceux qui la trouveraient obsolète auraient bien tort. Elle « se maintient », au contraire, et j'ai grand plaisir à entendre l'auteur retracer sa quête vaine du « *vinny* bleu » et à conclure (à propos de ce fromage aussi mythique que, de nos jours en France, un Saint Marcellin au lait de chèvre) : « Que m'importe que le *vinny* bleu soit un pauvre fromage dur et maigre, je tiens à y goûter à tout prix ! » Parce que ce fromage de pauvres fermiers est riche de souvenirs... parce qu'il témoigne pour les siècles passés... parce qu'il fut joie et amour pour les malheureux et les affamés.

La cuisine anglaise est une cuisine « gothique ». Elle doit se déguster dans des pièces de style Tudor ou élisabéthain et être servie par « de jeunes campagnardes aux joues roses », d'aimables vieilles dames ou de sévères maîtres d'hôtel à favoris.

Mon ami Alexander Watt, trop tôt disparu, me vantait un jour, à juste titre, la qualité des produits du sol britannique. Et, ajoutait-il, « je connais des ménagères remarquables en Angleterre. C'est que, lorsque les Anglais font bien quelque chose, ils le font vraiment très bien ! »

Et c'est un fait que jamais un chef français ne saura faire un *steak-and-kidney pie* ou un *Irish stew* comme j'en ai mangé quelquefois en Angleterre; ou un *haggis,* comme celui, admirable, qu'il nous fallut demander à nos hôtes, en Écosse, et presque exiger même car ils le considéraient, à tort, comme indigne du gourmet.

Ne croyez point que mon enthousiasme soit de circonstance : nous avons à apprendre de nos voisins, outre l'art de faire le thé (que je vous abandonne, considérant personnellement ce breuvage comme une tisane) et le plaisir de déguster un whisky (dont celui de pur malt encore peu répandu en France), le sens du petit déjeuner (mais, là encore, nous avons connu, du moins nos ancêtres ont connu, le déjeuner « à la fourchette » aussi copieux que le *breakfast* anglais) et celui du fromage considéré comme une issue de table.

Une dernière fois, car vous diriez que je m'obstine, nous pouvons dire que cette coutume fut nôtre. Autrefois, en France, on servait le fromage après les fruits et les desserts. Et l'expression « entre la poire et le fromage » le confirme car autrement on eût dit entre le fromage et la poire, ce qui est l'ordre logique aujourd'hui.

Quiconque n'a pas, après les fruits et les desserts, dégusté cet éperon à boire qu'est le porto (ou le vieux bordeaux, ce vin à moitié anglais puisqu'il coule dans leurs veines les plus aristocratiques depuis des siècles) ne sait pas ce qu'est le dernier plaisir du repas.

La gastronomie, c'est la découverte. Au cours de cette série d'ouvrages à elle consacrés, nous aurons ensemble fait la connaissance de nouvelles sensations gustatives, de plats insolites et de saveurs originales. Ici, le cas me semble différent. Si proche de nous, la cuisine anglaise vous est peut-être plus inconnue que la chinoise ou que l'arabe alors qu'elle reste l'image d'une histoire des peuples européens, qu'elle nous est en quelque sorte fraternelle et que, simplement, sans emphase, elle peut être d'une rare qualité.

Robert J. COURTINE
Grand Prix de Littérature gastronomique
Auteur du « Nouveau Larousse gastronomique ».

I

Spécialités régionales

Dans une toute petite cuisine, au nord du pays de Galles, Mrs. Jones — là-bas, tout le monde s'appelle Jones ou Evans — sert à son mari le repas suivant : une assiette de jambon cuit dans du bouillon accompagné de *tatws slaw* (purée de pommes de terre au babeurre), trois tomates, quelques *crempog* (gâteaux au babeurre), des tranches de *bara brith* (pain aux raisins de Corinthe), à peine sorties du four et recouvertes d'une épaisse couche de bon beurre gallois, et un morceau de biscuit de Savoie, le tout arrosé de thé bouillant.

« Bon sang ! », s'exclame Mrs. Jones avec humeur, élevant la voix d'un ton agressif, « tu ne vas pas me dire que tu as déjà tout avalé ! ». Mr. Jones la regarde de derrière ses sourcils noirs et broussailleux. « Ces sacrées bonnes femmes », se dit-il, « toujours à rouspéter ». Puis, il dit tout haut : « C'était délicieux, Gwinny. Je vais être en retard, Gwinny » et il file au club des ouvriers où, le restant de la soirée, il va discuter à grand renfort de vociférations en gallois de politique et du nouveau réservoir que le Conseil municipal de Liverpool est en train de construire dans une vallée lointaine.

Et Mrs. Jones qui débarrasse la table sourit toute seule. Son mari n'a manifesté aucun signe de plaisir ou de satisfaction — en Grande-Bretagne, peu de gens y sont habitués — et il a simplement dit sur un ton déférent « c'était délicieux »; elle sait, pourtant, qu'il est bien rare que sa cuisine ne plaise pas. Si Mr. Jones était privé pendant plus d'une semaine de la cuisine au four que lui prépare sa femme, il deviendrait maussade et irritable. Il n'y a certes guère de différence entre le *bara brith* de Mrs. Jones et celui de Mrs. Evans, la femme de l'électricien qui répare leur poste de radio mais, pour Mr. Jones, il lui semble unique en son genre et, pourtant, il ne l'avouera jamais, « jamais, au grand jamais, tu m'entends, mon gars ! »

La cuisine de Mrs. Jones — très personnelle et toute simple, portant

Quand arrive l'été, les jardins d'Angleterre sont en fleurs. Voyez ces délicieuses fraises fraîchement cueillies, accompagnées d'une crème fraîche onctueuse et d'une coupe de champagne, le tout exposé dans une belle allée de Petersham House, demeure située dans le Surrey et chef-d'œuvre de l'architecture géorgienne.



l'empreinte des coutumes du pays et de l'héritage ancestral — est la meilleure cuisine des îles Britanniques qui soit. L'esprit inventif de ménagères comme Mrs. Jones a donné aux plats de ces îles l'originalité et la riche saveur qui démentent les critiques malveillantes émises parfois par les visiteurs étrangers qui ne connaissent pas réellement la cuisine anglaise. En effet, c'est avant tout au foyer que l'on peut apprécier une telle cuisine. Citons comme exemple un menu de dîner comprenant une savoureuse tranche de rôti de bœuf accompagnée de *Yorkshire pudding*, et suivie d'un dessert aux groseilles à maquereau que l'on appelle *fool* (purée de fruits mélangée à de la crème fraîche), ou encore l'heure du thé. Seuls les habitants des îles Britanniques savent faire du thé un vrai repas : toutes petites crevettes dégageant une odeur d'embruns, tartes à la confiture et, bien sûr, le thé lui-même — fort, riche et bouillant. Donnez à un homme un morceau de fromage de Cheddar avec du pain sortant du four, une pinte de *bitter* (bière fortement houblonnée) et le voilà ragaillardi pour le restant de la journée.

On vous servirait des repas de ce genre si vous pouviez faire un tour des foyers britanniques. Vous feriez souvent l'expérience d'un plat nouveau pour vous, quelque spécialité régionale, car la Grande-Bretagne est un pays très varié bien que sur une petite échelle et, bien sûr, dans les campagnes, les ménagères se servent toujours des produits qu'elles ont sous la main. La plupart des plats que l'on vous servirait seraient copieux : il ne faut pas oublier que la Grande-Bretagne était jadis un pays exclusivement agricole. La grande majorité des habitants étaient des campagnards — fermiers et ouvriers agricoles. Ils étaient robustes et leur appétit, aiguisé par de longues heures de travail, était féroce. Leurs plats bourratifs, d'origines diverses — celte, germanique, normande — sont restés la base de la cuisine anglaise, cuisine substantielle par excellence.

Pays très varié sur une petite échelle, ai-je écrit. Un comté juché sur une chaîne de collines a pour voisin un comté extrêmement plat. Le temps (en Grande-Bretagne, on ne parle pas de climat mais du temps qu'il fait) change toutes les minutes et tous les kilomètres. Certaines régions rurales n'ont guère évolué depuis le XVIIIe siècle. Un villageois qui réside à quelque huit kilomètres est pour ainsi dire un étranger bien que des matchs de rugby soient organisés entre équipes de villages voisins et que les villageois se réunissent dans le même *pub*. Il y a dans les îles d'autres divisions encore plus importantes. L'Irlande est une île à part. L'Écosse et le pays de Galles sont séparés de l'Angleterre par leurs coutumes et leur géographie. Les Pennines, épine dorsale de l'Angleterre, partent des Midlands, traversent le Nord et aboutissent en Écosse, séparant ainsi le Nord-Est du Nord-Ouest. Au-delà des plaines, au sud et au nord des Pennines, le pays redevient montagneux, souvent rude mais toujours beau; il correspond bien à la nature énergique et solide des Celtes du pays de Galles, de Cornouailles et d'Écosse.

Le poète A. E. Housman décrivait ainsi l'été dans le Shropshire, comté de l'ouest :

« Par un beau matin de dimanche,
Ici, ma belle et moi aimerions nous étendre
Et contempler les comtés colorés,
Et, dans le ciel, le chant de l'alouette entendre. »

Les « comtés colorés » de cette région se parent de teintes diverses dans la gamme des verts et des ors; les champs et les prés sont délimités au cordeau par des haies ou des murs en pierre. L'ombre que jettent les nuages glisse sur le sol. Les alouettes au vol irrégulier lancent leurs trilles sur les champs ondulants de blé, d'orge et d'avoine. L'East Anglia, autrefois région de marécages disparaissant sous les roseaux, est plate comme un échiquier. D'autre part, prolongeant la région de Londres, le Sud-Est au paysage vallonné a toujours été une terre fertile. En fait, on

désigne souvent le comté du Kent comme le jardin de l'Angleterre.

C'est dans cette riche contrée du Sud-Est que les premières semences de la cuisine anglaise ont été jetées. C'est ici que les envahisseurs germaniques venus d'Europe septentrionale au cours du cinquième siècle finirent par s'installer et se mirent à cultiver le Weald — la Forêt — du Kent, et l'arrière-pays, les Downs du Sussex — la région des Dunes. Ils découvrirent une région où florissait la vie à l'état sauvage, couverte d'épaisses forêts riches en chênes, en hêtres, en aulnes, en ormes, en houx et en aubépines. Progressivement, ils en firent un jardin.

A ces Angles, Saxons et Jutes, bientôt suivis des Danois, le pays ressemblait à bien des égards à leur propre pays. Ceux qui arrivèrent en East Anglia en été reconnurent le cri profond du butor, oiseau qui nichait dans les roseaux des marécages du Norfolk, là où le vent soupirait comme un fantôme à travers les joncs et où voletait le grand porte-queue aux vives couleurs. Ils retrouvèrent aussi les avocettes, échassiers blanc et noir, fouillant de leur bec courbe la boue des marais salants.

Ils construisirent des maisons à leur façon : elles ressemblaient à des bateaux retournés. Ils s'aventurèrent dans les bois environnants pour y trouver des cerfs, des sangliers, des perdrix, des lièvres et des lapins et, dans les cours d'eau, des poissons. La terre leur offrait des fraises et des mûres sauvages, des pommes acides et de petites poires dures, ainsi que des champignons.

En dépit d'une telle abondance, la vie était dure. Bien que le sol fût riche et fertile, il fallait bien le cultiver; or, les outils et les méthodes de ces fermiers-guerriers étaient primitifs. Leurs porcs étaient maigres, leur bétail et leurs moutons chétifs. Les étés étaient chauds, mais les hivers humides et très froids. Les nouveaux venus se préparèrent de leur mieux à résister à l'humeur capricieuse du climat insulaire — aux brumes persistantes en terrain peu élevé, au vent glacial qui pénétrait leurs vêtements grossiers et s'engouffrait par les fenêtres et les portes ouvertes de leurs maisons.

Le vent suivait le contour des dunes. Il balayait la forêt d'Ashdown, soulevait les feuilles sèches dans un tourbillon et les éparpillait sur les champs. Il soufflait sur le Hampshire et la plaine de Salisbury, aplatissant la folle avoine autour de Stonehenge et de sa préhistoire; puis il atteignait la région de l'ouest et la Cornouailles, terre des Celtes aux sourcils noirs. Lorsque le vent se levait, annonciateur des premiers froids, on abattait presque toutes les bêtes, non seulement pour fournir la nourriture pendant l'hiver mais aussi parce qu'on ne pouvait pas les nourrir pendant la mauvaise saison. Dans le même temps, les femmes allaient cueillir des herbes, des baies sauvages et des noix et engrangeaient l'orge, le blé et l'avoine.

Cependant, du point de vue gastronomique, la vie n'était certainement pas complètement stérile. Ces Anglo-Saxons avaient apporté du Continent l'art de brasser la bière, de cuire au four, ainsi que les techniques de la fabrication du beurre et du fromage. Ils savaient que la bière se faisait avec de l'orge; que leurs brebis et leurs vaches fournissaient du lait avec lequel ils faisaient du fromage. Ils cultivaient les pommiers à cidre et élevaient des abeilles pour obtenir le miel. Avec les rayons de miel, les Saxons fabriquaient la boisson douce, fermentée et aromatisée, chère aux dieux du Val-Hall : l'hydromel. Je me demande si les ménagères saxonnes aimaient vraiment faire la cuisine; était-ce tout simplement une activité dans la routine quotidienne — élever les enfants, réparer la maison, arranger les vêtements, aller chercher la nourriture, moudre le grain, et baratter le beurre ? Prenaient-elles plaisir à préparer une pâte avec de la farine de son et de l'eau et à la faire cuire sur des pierres plates près du feu — tout comme les tribus préhistoriques le faisaient, bien avant même que Stonehenge fût érigé ? Tandis que la bière fermentait dans la jarre, et que le beurre se faisait dans la baratte, prenaient-elles

le temps de penser à de nouvelles manières de préparer les fruits sauvages, les herbes et les viandes ? Il est sûr que les Saxons aimaient manger, et l'importance que revêtaient certains de leurs festins laisse à penser qu'ils avaient également plaisir à préparer leur nourriture.

Le gibier occupait une place importante dans leurs festins. Avec des arcs, ils tiraient le cerf et le sanglier dont ils accrochaient la carcasse à un arbre, à l'abri des loups. Pendant la belle saison, lorsque la nourriture était abondante, la marmite en fer et la broche ne chômaient pas. Au-dessus d'un feu de bois et d'ajonc, la carcasse entière d'un sanglier tournait lentement, la peau dure de la bête se craquelait, roussissait, le gras et le jus gouttaient dans les braises. A l'aide de leur couteaux de fer, les hommes découpaient des morceaux choisis dans les côtes de la bête. La viande, aromatisée, était bonne; la peau était croustillante; on se brûlait les doigts et la langue, mais c'était délicieux.

Les Saxons n'avaient nul besoin de prétexte pour s'attabler à un festin. Ils mangeaient chaque fois qu'ils le pouvaient, et avalaient de puissantes lampées d'hydromel et de bière débordant de mousse. Tout en dégustant leur sanglier, ils faisaient passer à la ronde des gobelets en forme de corne dont la base se terminait en pointe, si bien qu'il était impossible de les reposer tant que la dernière goutte n'était pas absorbée. On se racontait des histoires, et c'est au cours de ces festins qu'est née la littérature anglaise. Alors que les flammes projetaient des ombres chinoises sur les murs, on redisait le vieux récit de Beowulf et de son combat contre le monstre Grendel, qui vivait avec sa mère au fond d'un lac. Ceux qui étaient le plus éloignés des conteurs et du feu jetaient parfois un coup d'œil par la porte ouverte vers la forêt hantée par des meutes de loups, et le ululement soudain de la chouette leur glaçait le cœur.

Les hommes dormaient (pas toujours bien) sur les ajoncs qui recouvraient le sol. Le matin, leur petit déjeuner comprenait de la bière, du porc froid et du gros pain bis. Ce genre de nourriture que, depuis un millier d'années, on consomme en Grande-Bretagne, est devenu une tradition qui prend ses racines — c'est le cas pour beaucoup de traditions — dans l'économie et l'opportunité. La viande, le pain, le fromage et la bière étaient des produits nourrissants que l'on pouvait se procurer facilement; il est bien naturel qu'ils soient devenus les produits principaux. Je pense qu'il est fort probable que, partant de ce caractère d'opportunité, les Saxons aient créé le *haggis,* de nos jours une spécialité écossaise, mais qui était connu en Irlande et en Angleterre bien avant qu'il n'atteigne l'Écosse. Le bétail était la denrée la plus précieuse des Saxons. Lorsqu'ils abattaient un mouton, ils utilisaient sa peau pour en faire des vêtements et ils mangeaient le reste. Les abats étaient bouillis, hachés et mélangés à une poignée d'avoine ou d'orge et quelques herbes séchées. La panse de mouton, particulièrement coriace et élastique, résistait à toute tentative de

Ces îles aux noms évocateurs

Des douzaines de plats comme les *hindle wakes* du Lancashire et les *fat rascals* du Yorkshire ont un nom si ancien que leur origine est devenue confuse, ou est oubliée depuis longtemps. Cependant, les recettes — et le goût — de ces plats ont été conservés intacts de génération en génération et, dans certains cas, depuis les temps préhistoriques. Certains des plats qui figurent sur cette carte gastronomique ont acquis une populariré nationale; d'autres, ce sont les plus nombreux et, parfois, les plus savoureux, sont peu connus ailleurs que dans la région dont ils portent le nom.



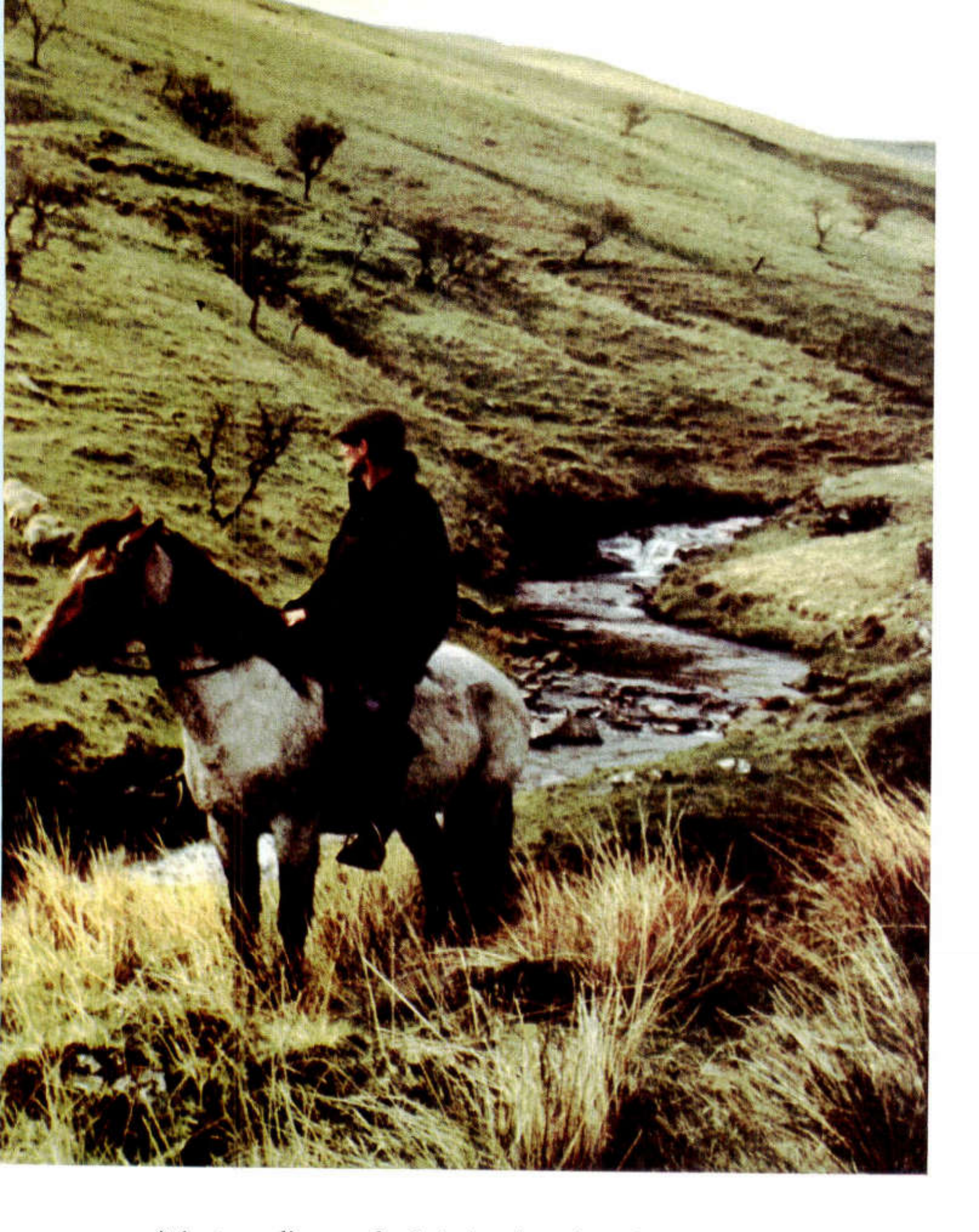
OCÉAN ATLANTIQUE
MER DU NORD
MER D'IRLANDE
MANCHE
FRANCE
Cheese
ORCADES
CAITHNESS
SUTHERLAND
HEBRIDES
ROSS ET CROMARTY
Colcannon
NAIRN
MORAY
BANFF
Fried Kippers
Baked Haddock
Loch Ness
Malt Whisky
ABERDEEN
Aberdeen Sausage
Parkin
INVERNESS
KINCARDINE
Scones
ANGUS
PERTH
Dundee Orange Marmalade
ARGYLL
Petticoat Tails
FIFE
KINROSS
CLACKMANNAN
Loch Lomond
STIRLING
Haggis
EAST LOTHIAN
DUMBARTON
WEST LOTHIAN
Edinburgh Black Bun
Glasgow Tripe
MIDLOTHIAN
BERWICK
RENFREW
LANARK
PEEBLES
BUTE
Dunlop Cheese
SELKIRK
ROXBURGH
AYR
Bannock
Granny Loaf
DUMFRIES
NORTHUMBERLAND
KIRKCUDBRIGHT
Singing Hinny
WIGTOWN
LONDONDERRY
DONEGAL
ANTRIM
Potato Cakes
TYRONE
Loch Neagh
Belfast Ham
FERMANAGH
ARMAGH
DOWN
CUMBERLAND
DURHAM
Cumberland Sauce
WESTMORLAND
Fat Rascals
Grasmere Gingerbread
Wensleydale Cheese
Haggis
ILE DE MAN
Dumb Cake
Ripon Spice Bread and Wilfra Tarts
SLIGO
MONAGHAN
LEITRIM
CAVAN
MAYO
ROSCOMMON
LOUTH
Lancashire Cheese
YORK
York Hams
Fig Pie
Parkin
Yorkshire Pudding
Hindle Wakes
Gingerbread
LONGFORD
LANCASHIRE
Stout
MEATH
Soused Mackerel
GALWAY
WEST MEATH
DUBLIN
Wet Nelly
Bolton Hot Pot
Liverpool Lobscouse
Prawns
Eccles Cakes
Colcannon
OFFALY
Dublin Coddle
KILDARE
Brandy Snaps
ANGLESEY
CHESHIRE
DERBY
NOTTINGHAM
FLINT
CAERNARVON
DENBIGH
Cheshire Cheese
LINCOLN
LAOIGHIS
CLARE
WICKLOW
Pancakes
Bakewell Tarts
MERIONETH
STAFFORD
NORFOLK
CARLOW
Stilton Cheese
Melton Mowbray Pork Pie
Bara Brith
LEICESTER
RUTLAND
LIMERICK
TIPPERARY
KILKENNY
SHROPSHIRE
Dumplings
Cheese
WEXFORD
MONTGOMERY
Coventry Godcakes
HUNTINGTON
Simnel Cake
Irish Soda Bread
NORTHAMPTON
KERRY
WORCESTER
WARWICK
CAMBRIDGE
SUFFOLK
CARDIGAN
RADNOR
Pax Cakes
Whigs
CORK
WATERFORD
Harvest Cakes
Boiled Lobster
HEREFORD
Banbury Cakes
BEDFORD
Cider
PEMBROKE
BRECKNOCK
BUCKINGHAM
GLOUCESTER
OXFORD
ESSEX
Cork Drisheen Sausages
CARMARTHEN
Bara Ceirch
HERTFORD
Irish Whiskey
Mustard Sauce
Sausage
MONMOUTH
GLAMORGAN
Cheese
MIDDLESEX
Boiled Beef and Carrots
Caerphilly Cheese
Bacon
London Jellied Eels
ANGLETERRE
Sally Lunn Cakes and Bath Buns
WILTSHIRE
BERKSHIRE
Richmond
Flead Cakes
Cheddar Cheese
Devizes Pie
Maids of Honour
KENT
Huffkins
SURREY
PAYS DE GALLES
SOMERSET
Lardy Cakes
Fruit Tarts
Cider
HAMPSHIRE
SUSSEX
Cider
DORSET
Steak-and-Kidney Pudding
Cornish Pasties
DEVON
Blue-Veined Cheese
Cheese
ILE DE WIGHT
Saffron Cake
Doughnuts
ÉCOSSE
Cream
CORNOUAILLES
Grilled Mackerel
Stargazey Pie
IRLANDE DU NORD
SORLINGUES
EIRE
0
160 Kilomètres
ILES ANGLO-NORMANDES
Simnel Biscuits
Jersey Bean Jar



cuisson : quoi de plus naturel que de la farcir de viande et de céréales, et de mettre le tout à bouillir dans la marmite ? Le *haggis* n'est, en somme, qu'une espèce de saucisse qui peut se conserver plusieurs jours.

C'est peut-être le *haggis* qui a été l'ancêtre du pouding à la viande. (On trouvera dans le chapitre 9 la définition du mot pouding.) De la farine mélangée à de la graisse de rognon de mouton, le tout transformé en pâte avec de l'eau, voilà ce qui a dû donner naissance au *suet pudding* du Sussex et du Kent, et au *dumpling* du Norfolk. On enrobait de la viande ou du poisson de cette croûte de graisse de rognon, on l'enveloppait dans une serviette et on le faisait bouillir. Ce pouding nourrissant, réchauffant et bourratif assurait une protection contre les intempéries. Toujours pour des raisons d'ordre pratique, d'autres mets typiquement anglais ont été créés : par exemple, les *pasties* de Cornouailles (pâte enveloppant un mélange de viande et de pommes de terre). Il est facile de se rendre à son travail en emportant un tel repas composé à la fois de viande et de légumes, et recouvert d'une croûte protectrice comestible.

Vers le onzième siècle, les Anglo-Saxons avaient établi les bases d'une cuisine nationale nourrissante et convenant parfaitement à des gens travaillant la terre : viande, pain, fromage, poudings et



Gardés d'un côté par un pâtre à cheval, de l'autre par un gros chien berger, un troupeau d'agneaux — les plus beaux des îles Britanniques — broute l'herbe sur un versant accidenté du pays de Galles, dans les Brecon Beacons.

pâtés, tous aliments destinés à maintenir un homme en forme. Mais ils ne savaient pas qu'une autre influence allait se faire sentir, et non pas seulement sur leur cuisine. En 1066, Guillaume le Conquérant — certains l'appelaient, à son insu, Guillaume le Bâtard — débarqua dans la baie de Pevensey, dans le Sussex, à la tête d'une armée de barons et chevaliers normands et de mercenaires français. Pendant les cinq années que dura la conquête du pays, il terrorisa le Sud et le Nord de l'Angleterre.

Les mercenaires laissèrent peu de souvenirs, à l'exception des incendies et des combats. Par contre, les barons et les chevaliers normands, avec leur parler châtié et leur curieuse façon de se tenir à table, révolutionnèrent à tout jamais le mode de vie des Saxons, surtout dans le domaine culinaire. Les Normands avaient de bons cuisiniers à l'esprit inventif qui préparaient des mets délicats tels que les tripes aux oignons, ainsi que de délicieuses pâtisseries. Leur pain était bien meilleur que celui des Saxons, surtout celui qu'ils appelaient *guastel*. Ils servaient leur viande en tranches sur des *tranchouoirs* ; c'étaient des plats en métal ou en bois, ou même des tranches de gros pain. Après avoir eu leur soûl de viande, ces grands mangeurs faisaient distribuer aux pauvres les tranches de pain trempé. Les

Normands ont du sel et même du poivre sur leurs tables, chuchotaient les esclaves saxons ! Ils agrémentaient leurs plats, non seulement avec de fines herbes, mais aussi avec des épices au goût étrange que, plus tard, les Saxons devaient connaître sous le nom de gingembre, clous de girofle, noix de muscade et cannelle. Les Normands intriguaient leurs domestiques saxons par leur insistance à vouloir prendre leur nourriture en plusieurs plats séparés et nettement définis. Les bons côtés de la chose, cependant, n'étaient pas rares. Dans l'arrière-cuisine, les domestiques pouvaient nettoyer les bols de crème avec leurs doigts, se disputer les rogatons de crêpes et les cerises cuites dans de la pâte à frire. Dans le Kent, on fait toujours un pouding aux cerises, saupoudré de sucre et qui ressemble beaucoup au clafoutis.

Sous l'influence des Normands, la simple cuisine anglaise s'enrichit. Évidemment, ce qui était un enrichissement à l'époque ne l'est pas nécessairement pour nous. Qui, de nos jours, apprécierait l'un des plats préférés de l'année 1430 : un pâté contenant trois ou quatre jaunes d'œufs, coloré de safran et recouvert de moelle, de gingembre, de raisins secs et de sucre ? (*) Les pâtés, pourtant, devinrent une nourriture courante. On les farcissait de bien des façons; une recette d'alors consistait à les bourrer de petits morceaux de poulet et de porc, et de les relever avec un mélange de clous de girofle, de fleurs de muscade et de sucre. Il y avait aussi des plats simples, comme les *petticoat tails* — les pans de jupon — espèce de biscuits sablés, divisées en parts, qui avaient la forme, certains le prétendent, des jupons portés à l'époque de la domination normande. Mais ce nom peut tout aussi bien provenir de « petit guastel » (prononcé petti-gôtel), qui serait alors un mélange du français « petit » et du normand « guastel » (pain de froment).

Il est impossible aujourd'hui de retrouver l'origine de tous ces plats, quoiqu'ils appartiennent au passé britannique et aient vu le jour dans des régions particulières de la nation. Certains, comme le *steak-and-kidney pudding* (pouding de bifteck et de rognons), le *Yorkshire pudding* et le *hot-pot* du Lancashire (ragoût traditionnel), ont débordé les frontières de leurs comtés d'origine et sont devenus des plats nationaux. Mais la plupart d'entre eux demeurent régionaux, et même paroissaux. Le *scouse,* par exemple, qui vient du mot « Scouser », sobriquet désignant une personne originaire de Liverpool, est une espèce de ragoût maigre introduit, dit-on, dans cette ville, par les Irlandais. Autant que je sache, le *scouse* n'a jamais dépassé Knotty Ash, faubourg de Liverpool, non plus que la *wet Nelly,* autre spécialité de Liverpool, qui est un pouding fait de reste de gâteau et de pâtisserie trempé dans du sirop.

Si vous allez en Irlande, vous vous apercevrez que, selon toute probabilité, Paddy O'Connor (le Dupont-Durand de là-bas) mange beaucoup de poisson et de pommes de terre, en partie parce qu'il est catholique, et en partie parce que l'Irlande produit beaucoup de poisson et de pommes de terre. L'Irlande et le pays de Galles ont tendance à s'accrocher au passé et aux recettes propres à leurs comtés plus que ne le fait le reste des îles Britanniques. De bon matin, dans le comté enchanteur du Kerry (Irlande), les rues sont pleines de charrettes tirées par de vieux chevaux, chacune d'elles transportant une énorme baratte. Dans le cas de l'Irlande, ce refus catégorique de passer du début du XIXe en plein XXe siècle s'appuie sur la croyance, sans aucun doute bien fondée, que beaucoup de gens, et en particulier les touristes, préfèrent ce mode de vie. L'Irlande a tout intérêt à conserver cette image romanesque, entretenue par des millions d'Irlandais expatriés dans le monde entier, de la verte

(*) N. du P. : Mais tout gourmet français amateur de folklore ! Partout, le Moyen âge fut une grande époque pour les pâtés. Les petits pâtés de Pézenas, en France, que nous devons à l'Anglais lord Clive sont faits de viande sucrée et il y a des œufs durs dans le coulibiac, pâté russe.

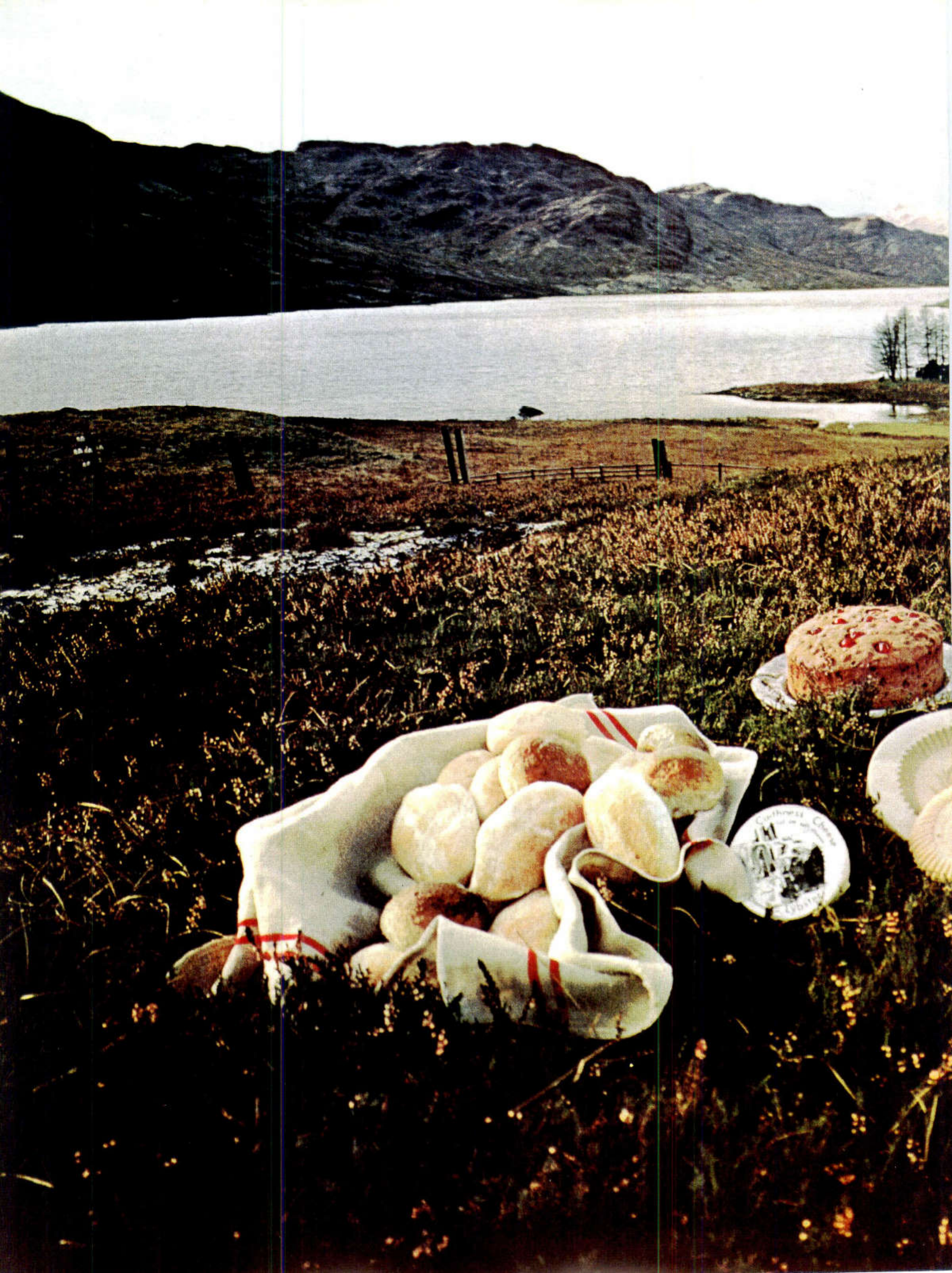


Eire aux chaumières blanchies à la chaux. C'est dans une de ces chaumières que la mère Machree — l'archétype de la ménagère irlandaise — se penche pour prendre une miche de pain, levé au bicarbonate de soude et cuit traditionnellement sur un feu de tourbe, et dit : « Une tasse de thé ou un verre de *stout* (bière brune, fortement alcoolisée) ».

L'image romanesque est, bien sûr, absolument exacte. Il m'arrivait de rendre visite à un vieux couple habitant une chaumière sur le flanc d'une colline, dans le comté de Kerry. La campagne environnante avait une beauté sauvage qui vous coupait le souffle, surtout lorsqu'un orage côtier balayait la baie de Kenmare, faisant passer le paysage du vert tendre au bleu foncé. Les montagnes aux versants de tourbe captaient la pluie et la coloraient de brun chaud, la couleur du *whiskey* irlandais. C'était un torrent qui coulait près de la chaumière et dévalait la colline. La vieille femme passait son temps, semblait-il, à cuire du pain au bicarbonate de soude sur le feu de tourbe. Son mari, lieutenant dans le Sinn Fein à l'époque des « troubles » de 1914-1921, lorsque les Irlandais menaient pour leur indépendance une lutte si acharnée contre les Anglais, n'arrêtait pas de boire du thé ou de bourrer sa pipe de tabac brun « Mick McQuaid ». Je crois

La pomme de terre — venant du Nouveau Monde et introduite en Irlande au XVII[e] siècle — est la nourriture principale des Irlandais. Une fermière et son fils en ramassent pour le dîner dans leur champ du comté de Galway.

Suite page 20


Caithness Cheese



Voici de riches spécialités écossaises étalées sur la rive d'un lac des Lowlands, en Écosse *(voir détail au verso)*.

qu'ils vivaient de thé, du *stout,* de pain au bicarbonate de soude, de pommes de terre et, de temps en temps, de poisson de mer. Parfois, ce régime était amélioré d'œufs au lard fumé et au foie sauté. En règle générale, la viande était rare et chère. Leur chaumière n'avait ni gaz ni électricité. Ils ne lisaient jamais un journal ni un livre, ils n'avaient évidemment pas de poste de radio mais, par contre, possédaient un âne et un petit bateau. Ils élevaient quelques poules, une vache et un cochon. Leur chaumière se trouvait près de la mer où poussaient des fuchsias sauvages. C'était l'Irlande; que désiraient-ils de plus ?

Les envahisseurs anglo-saxons et normands, ainsi que leurs descendants, n'établirent qu'une loi nominale sur les Irlandais; les autres habitants celtes des îles — Écossais, Gallois et Cornouaillais — ne furent jamais totalement soumis non plus, seulement mis à part lorsqu'ils furent repoussés dans les montagnes. Les Celtes n'adoptèrent qu'un petit nombre de plats anglais, préférant en créer de nouveaux. Ce sont les Écossais qui, par exemple, ont inventé le *high tea.* C'est un goûter dînatoire qui consiste en une pile de *scones,* petits pains briochés servis chauds et beurrés, croustillants et bruns à l'extérieur, mous et blancs à l'intérieur, faits de farine mélangée à de la levure; de pain aux raisins de Corinthe; de *shortbread* (biscuit sablé, spécialité écossaise); de toasts de kipper, haddock accompagné d'un œuf poché; de harengs en terrine; de gâteau de Dundee, garni de fruits, de confiture de framboises et de galettes d'avoine.

Les Cornouaillais veulent, eux aussi, obstinément et fièrement conserver leurs spécialités. Il y a un peu plus d'un siècle, le cornique, dialecte celtique, était communément employé à l'ouest de la rivière Tamar. Le comté de Cornouailles est situé à l'extrême pointe sud-ouest de l'Angleterre. Il est baigné par les eaux réchauffées par le Gulf Stream; le printemps y est précoce et les fleurs adoucissent le rude paysage balayé par le vent. Les ajoncs fleurissent en janvier, et les bois dans la région de St. Ives sont recouverts d'hortensias bleus.

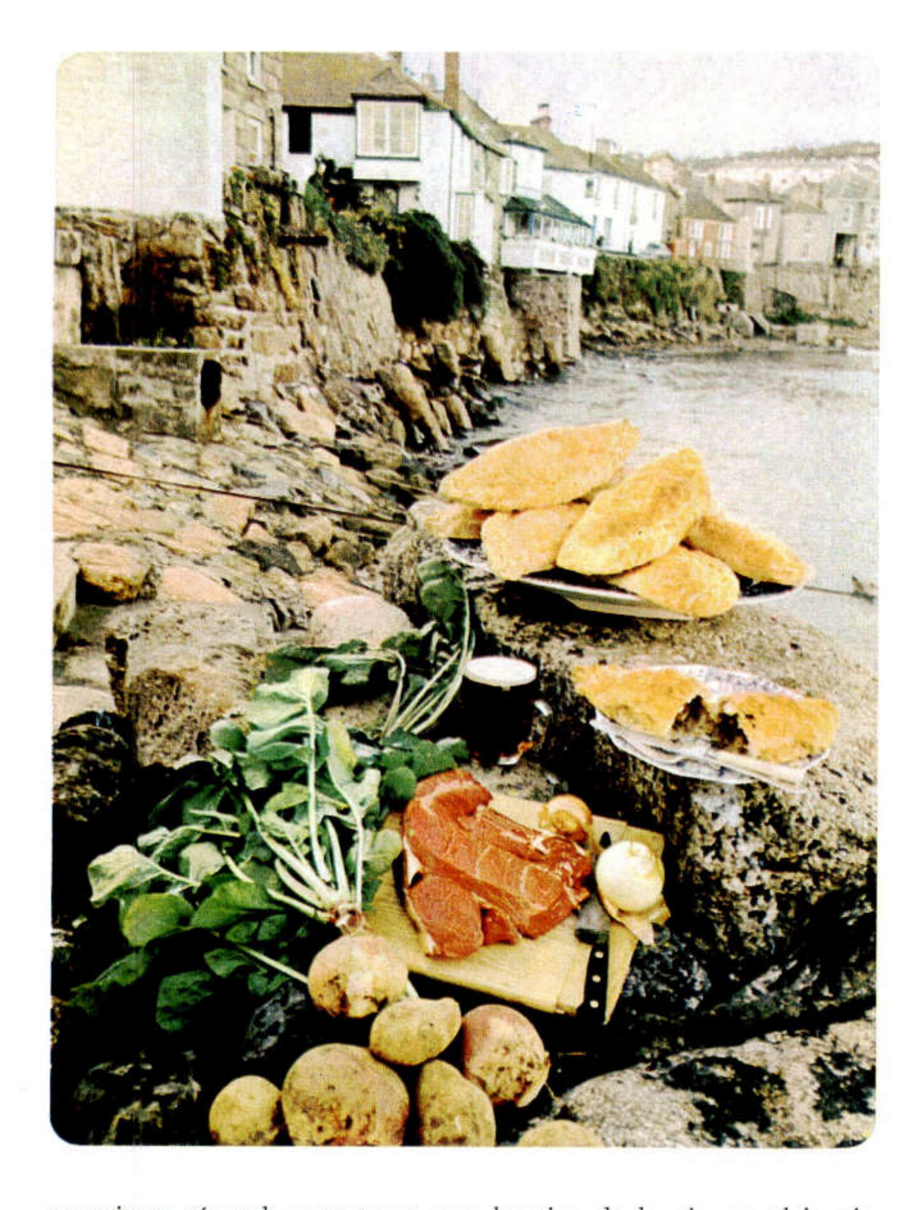
C'est un pays de contrebandiers, de pirates et de fées, de pies, de magie et de mines. Tout autour de la ville de Truro, les ruines des anciennes mines d'étain sillonnent le pays déchiqueté. Dans certains *pubs,* on trouve des boîtes destinées à réunir des fonds pour venir en aide aux gens qui se sont égarés et se sont blessés en tombant dans des puits de mines désaffectés. Deux produits font la renommée du comté de Cornouailles : sa riche crème, épaisse et jaune comme du beurre, et ses pâtés *(pasties).*

C'est le plus souvent de la viande qui constitue la farce des *pasties.* Les premiers *pasties* furent préparés, dit-on, pour les mineurs d'étain qui les emportaient avec eux en se rendant au travail. Ce sont des pâtés en croûte, pointus aux deux extrémités : aussi les glisse-t-on facilement dans la poche. Tout le monde en consomme : au déjeuner, au goûter, au dîner. Un vieux dicton cornouaillais dit: «Le diable refuse de se rendre en Cornouailles de crainte de se faire cuire dans un pâté».

La Cornouailles, c'est le pays des maquereaux mais les poissonneries regorgent aussi de lingues, de colins, de turbots, de grondins, de harengs, de langoustes, de coquilles Saint-Jacques et de bouquets. Comme pâtés au poisson, citons surtout le *stargazey pie,* pâté fait aux pilchards. Il y a aussi le pâté au pigeon, le pâté au congre et un grand nombre de gâteaux différents : *fairings,* gâteau au safran et même gâteau au pâté. Certains plats ont des noms étranges : *figgy obbin, grovey cake, meaty fuggan, currany obbin, Gerty Grey, shenagrum* et *likky pie.* Mais c'est vraiment le *pasty* — le pâté — qui règne en maître. Une vieille Cornouaillaise m'a montré comment il fallait s'y prendre pour faire un *pasty ;* elle ajouta que je n'y arriverai jamais car « seule une Cornouaillaise peut faire un vrai *pasty* ».

Des recettes de ce genre survivent dans les régions qui sont d'autant plus rurales et indépendantes, non seulement en raison de l'obstination inflexible des habitants, mais aussi parce que cette

Les deux pages précédentes montrent quelques spécialités écossaises *(dans le sens des aiguilles d'une montre, à partir de la gauche) :* des petits pains bis et blancs; du gâteau de Dundee; un *black bun,* gâteau noir aux raisins et aux épices, recouvert de pâte; du pain aux fruits; des *scones* au bicarbonate de soude, à déguster tout chauds; des *scones* plats, semblables à des crêpes; sur une même assiette : du pain complet, des galettes d'avoine, des petits pains ronds et mous appelés *baps* servis au petit déjeuner; du miel *(honey)* et du beurre; des croquets de flocons d'avoine au sirop; et le *haggis* (panse de mouton farcie). Au centre *(en commençant par la gauche),* on trouve de la caillebotte, fromage des montagnes; des biscuits sablés reposant sur le moule dans lequel ils ont cuit; une mesure de flocons d'avoine; enfin, des filets de harengs roulés dans des flocons d'avoine.



La côte de Cornouailles, avec ses falaises, prête le cadre qui convient le mieux aux délicieuses spécialités du comté : pâtés de Cornouailles — chaussons farcis de viande et de légumes. Parmi les ingrédients souvent utilisés dans ces pâtés, notons : de la viande de bœuf, des pommes de terre, des navets et des oignons.

nourriture répond exactement aux besoins de la vie en plein air.

Cependant, les goûts des habitants des îles Britanniques établis si fermement il y a plus de mille ans par l'invasion de peuples de cultures différentes sont une fois de plus en pleine transformation; si cette invasion est plus subtile, elle n'en est pas moins persuasive : nourriture en boîte ou congelée, viande en conserve, élevage de la volaille et pain industriels. Les îles Britanniques ne sont plus un pays agricole (actuellement un homme sur 60 seulement cultive la terre), aussi la vie urbaine a-t-elle transformé les goûts de façon radicale.

Dans le Kent, on trouve difficilement des boulangers qui fassent encore des *huffkins ;* à Londres, peu de gens préparent encore le pouding de la tourte apprécié par les tondeurs de moutons du Cumberland; je ne connais qu'un seul homme qui puisse cuisiner une terrine de haricots de Jersey — et qui fasse venir des îles Anglo-Normandes les haricots utilisés dans ce plat. Dans ce livre, la plupart des recettes proviennent du passé. Elles méritent de survivre : elles sont le tribut rendu à la ménagère anglaise qui représente l'archétype de la cuisinière des îles Britanniques, avec ses joues roses, son tablier à fleurs, ses bras potelés couverts de farine blanche, et qui dispose des plus beaux fruits, des meilleurs légumes et des viandes les plus délicieuses du pays.





Dans les îles Britanniques, le pique-nique est une vénérable institution dont le plat principal est parfois tout simplement un pâté de porc froid. Il atteint sur notre photo son point culminant d'élégance lors du Festival annuel de l'Opéra de Glyndebourne, dans le Sussex : en tenue de gala, des mélomanes prennent une collation durant l'entracte, dans le domaine de Glyndebourne où se tient le festival. Ils ont à leur disposition salade verte, coupe de pêches, d'énormes homards de Cornouailles bien charnus, de la mayonnaise, tout un assortiment de pâtés, un gâteau aux fraises, du toast melba et, dans un panier en osier, du pain et quelques bonnes bouteilles de vin.



II

Le petit déjeuner est servi !

Dans une poêle moderne, voici le *breakfast* anglais traditionnel. Deux sortes de lard fumé — l'une plus grasse que l'autre — accompagnent les œufs (normalement, ceux-ci sont cuits après le lard fumé). Le pain est frit en dernier sur un feu intense de façon à ne pas absorber trop de gras.

Des tranches de *bacon* (lard fumé) grésillent sur le réchaud, cuisant dans leur propre gras qui, d'abord, devient transparent, puis brun et croustillant; des assiettes sont empilées au-dessus du réchaud, prêtes à les recevoir. (La poitrine fumée vendue en tranches minces en sachet est, en France, la version la plus proche du *bacon* anglais). Une délicieuse odeur se répand dans toute la maison et tire du lit le paresseux qui sait d'avance le plaisir qui l'attend : ce plat est un luxe quotidien dont les Anglais ne se lassent jamais.

Il faut attendre que la poêle refroidisse un peu avant d'y ajouter les œufs, sinon le blanc roussit et se dessèche. Un petit coup sec et voilà l'œuf qui tombe de sa coquille dans la poêle. Tandis qu'il frit doucement, il faut l'arroser du gras qui se trouve dans la poêle, le recouvrant ainsi de minuscules fritons provenant du lard fumé; sa surface devient alors tachetée et opaque.

Il s'agit à présent de parler du pain frit, le fameux *fried bread* anglais, accompagnement essentiel de ce plat classique. On garnit parfois ces œufs au lard fumé de champignons frits ou de tomates grillées mais, presque toujours, on ajoute une tranche ou deux de pain frit. Pour le réussir, il faut pousser l'intensité de la chaleur sous la poêle : le gras doit être brûlant de façon à bien saisir l'extérieur de la tranche de pain, sinon le pain boit tout le gras, ce qu'il faut absolument éviter.

Plongez la tranche dans le gras bouillant et attendez qu'elle devienne bien brune des deux côtés. Placez alors l'œuf dessus et disposez le lard fumé tout autour. Maintenant, passez à table et... bon appétit !

Le goût salé et fumé du lard contraste parfaitement avec l'œuf moelleux et le pain croquant.

Viennent ensuite des toasts tout chauds sur lesquels on étale de la confiture d'oranges aigre-douce, avec ses morceaux d'écorce pris dans une épaisse gelée dorée, au parfum à la fois d'acide citrique et de

caramel. Le thé accompagne un tel petit déjeuner depuis longtemps.

Si, avant les œufs au lard fumé, l'on vous sert soit du *porridge* (bouillie d'avoine), soit des *cereals* (céréales), par exemple des *cornflakes* (paillettes de maïs), c'est le petit déjeuner typiquement anglais du XXe siècle. On peut aussi faire des variations sur ce thème, introduire, entre autres, du poisson — aiglefin, harengs fumés appelés kippers. Certains exigent des jus de fruits; d'autres de la compote de pruneaux, ou bien un demi-pamplemousse, au beau milieu duquel le chef, dans un hôtel anglais, place invariablement une cerise confite.

A l'étranger, le petit déjeuner — le *breakfast* — a acquis une terrible réputation. Le Français le considère comme absolument barbare. C'est, dit-il, une espèce de repas dont il convient de ne s'approcher qu'avec précaution; comment est-il possible de commencer la journée en ingurgitant du poisson et cette colle grise bizarre appelée *porridge ?* (*) Il est vrai que le *breakfast* anglais résulte d'un long processus d'évolution, d'un mélange de différents produits venus d'autres pays que l'Angleterre. A notre époque où les gens sont toujours pressés, ceux qui ont le loisir de s'offrir un tel déjeuner trouvent que c'est le meilleur repas de la journée. L'écrivain anglais Somerset Maugham faisait remarquer que la manière de bien manger en Angleterre, c'est de prendre un petit déjeuner trois fois par jour.

Le *breakfast* anglais doit beaucoup aux Écossais. Ceux-ci consomment un petit déjeuner plus susbtantiel même que celui des Anglais, des Gallois ou des Irlandais. Ils avalent une grande quantité de *porridge* et énormément de pain (sous forme de petits pains ronds et mous appelés *baps)* et boivent d'innombrables tasses de thé les matins d'hiver — parfois arrosé de whisky. La bouillie d'avoine est une invention des Celtes et nous sommes influencés par les Écossais chaque fois que nous dégustons un kipper ou de la confiture d'oranges.

Outre le fait que c'est la ville natale de mon grand-père, Aberdeen a donné naissance à la *breakfast sausage* (saucisse du petit déjeuner); et c'est à Dundee que la *marmalade* (confiture) sans laquelle il n'est point de *breakfast* complet a vu commercialement le jour *(Répertoire des recettes)*. Selon la légende, la confiture d'oranges fut introduite en Écosse au seizième siècle par le cuisinier français de Marie Stuart, reine des Écossais. Il est plus probable qu'elle fut créée beaucoup plus tard : un livre de cuisine anglaise publié en 1669 contient plusieurs recettes de confitures, et il n'y est nullement question d'oranges. La plupart étaient faites de coings. (Le mot portugais *marmelo* — coing — a donné son nom au mot *marmalade* — confiture). C'est la Maison Keiller de Dundee qui, la première, a, entre 1790 et 1800, fabriqué de la confiture d'oranges. C'est une conserve que l'on aime toujours autant. *(Voir l'Index des recettes pour une confiture de pamplemousses.)* Les Écossais aiment aussi d'autres confitures et en produisent même une au goût de whisky.

Si, aujourd'hui, les petits déjeuners anglais paraissent substantiels, ils l'étaient bien plus encore jadis. Il y a quelques années, j'ai lu qu'un général anglais, lors d'une de ses rares visites à Londres, fit une apparition matinale à son cercle, et commanda un petit déjeuner.

— Voulez-vous commencer par du *porridge,* mon général ?, s'enquit le garçon, ou préféreriez-vous des *cornflakes ?*

— Des *cornflakes,* rugit le général. Au diable les *cornflakes !* Apportez-moi donc une assiette de rôti de bœuf froid et saignant et une chope de bière !

Demander pareil plat de nos jours serait considéré comme fortement original dans la plupart des foyers des îles Britanniques. Les habitudes de table ont changé très souvent et essayer de réinstaurer

(*) N. du P. : Pourtant, les Français, notamment à la campagne, ont longtemps eux aussi pris leur petit déjeuner « à la fourchette ». Et, aujourd'hui, nombreux sont ceux qui sacrifient aux *eggs and bacon* du matin.

le *breakfast* classique serait une tentative vouée à l'échec. Pourtant, pendant des siècles, le *breakfast* est resté inchangé et aussi stable que le cycle des saisons. Au Moyen âge, les gens riches, ceux qui, en chemise de nuit, dormaient dans des draps, se levaient quand bon leur semblait et prenaient un petit déjeuner composé de bon pain, de bœuf et de mouton bouillis, de fromage, de hareng salé et de bière ou de vin. Mais il ne faut pas oublier que les habitudes de table de la classe riche doivent être séparées de celles de la classe pauvre. Le mode de vie social et économique était si rigide qu'il est impossible de généraliser au sujet des habitudes de table de la nation tout entière.

Les pauvres se levaient aux premières lueurs de l'aube, quittaient la paille sur laquelle ils avaient dormi tout habillés, et s'emparaient de toute nourriture sur laquelle ils pouvaient bien mettre la main. Sur du pain, vraisemblablement. Avec un peu de chance, sur un morceau de porc salé ou de lard fumé, du poisson le vendredi, et un gobelet de bière. Ce régime à la viande et à la bière persista pendant plus de cinq cents ans.

Même vers la fin du XVIIIe siècle, le *breakfast* était essentiellement un repas masculin. Dans la noblesse et la classe moyenne, il était habituel que le mari et la femme prissent leur petit déjeuner séparément. Lorsque les dames du manoir faisaient la causette tout en buvant leur chocolat et en mangeant leurs gâteaux, il était bien 10 heures; le châtelain avait déjà pris un petit déjeuner plus matinal composé de viande froide, de pâtés et de bière ou de vin.

Au village, fermiers et laboureurs étaient debout avant le châtelain. Ils avaient déjà avalé leur repas, plus frugal : pain, fromage et bière. Woodforde, pasteur anglican de l'East Anglia, qui notait dans ses détails la vie campagnarde au XVIIIe siècle faisait meilleure chère. Voici, par exemple, en quoi consistait son petit déjeuner du 7 octobre 1794 : « Chocolat, thé vert et brun, petits pains chauds, rôtie, pain beurré, miel, langue et jambon râpés menu ».

Un quart de siècle plus tard, les *breakfasts* devinrent encore plus copieux. Dans son *Livre des Esquisses,* publié en 1820, l'auteur américain Washington Irving écrit : « Notre petit déjeuner se composait de ce que le châtelain appelait de la vraie et vieille nourriture anglaise. Notre châtelain critiquait amèrement les *breakfasts* modernes faits de thé et de rôtie, qu'il rendait responsables du caractère efféminé et de la fragilité des nerfs de ses contemporains et du déclin de la vieille vigueur des Anglais; tout en les acceptant à sa table pour plaire aux goûts de ses invités, il n'en faisait pas moins étaler viandes froides, vin et bière sur le buffet. »

Les sombres pressentiments de l'ami d'Irving n'étaient pas justifiés, car de nombreuses personnes continuèrent à prendre leur petit déjeuner avec appétit. De ces petits bavardages qui accompagnaient le thé, ou le chocolat, et les gâteaux de ces dames à la fin du XVIIIe siècle, est né cet important repas de famille où la conversation battait son plein, qui faisait passer le temps et devait rester si populaire tout au cours des époques victorienne et édouardienne pour disparaître lors du déclenchement de la Première Guerre mondiale. L'Anglais Harold Nicolson, diplomate et auteur à la fois, décrit les substantiels *breakfasts* du dimanche dans la société édouardienne comme de grands événements : « Sur une table à droite entre les fenêtres étaient réunis jambons, galantines, coq de bruyère froid, faisan, perdrix, perdrix des neiges. A l'époque édouardienne, nul repas n'était complet sans perdrix des neiges, chaude ou froide. Les petits déjeuners édouardiens ne se prenaient jamais à la hâte, bien au contraire. Négligemment, on se servait du *porridge*, on circulait dans la pièce, on contemplait la pluie tomber sur le jardin à l'italienne. Arrivaient ensuite le merlan, l'omelette, les rognons grillés à la diable et les coquilles remplies d'un ragoût de poisson. Ensuite, de

Suite page 30



Petit déjeuner à l'anglaise : rognon, poisson, jambon



Dans les belles demeures anglaises, au cours des week-ends, certains *breakfasts* rappellent l'époque victorienne; les appétits ont raison des froides matinées d'hiver. La partie essentielle d'un petit déjeuner de ce genre consiste toujours en œufs au lard fumé ou au jambon, mais précédés de céréales accompagnées de fruits, suivis d'un plat de poisson. A ceux dont l'appétit n'est pas rassasié et qui hésitent à affronter le jour nouveau, l'hôtesse offrira un autre plat froid, par exemple des tomates et du jambon. Outre la nourriture dont il vient d'être question, nous remarquons sur le vieux buffet du café, du thé et du lait (sur le plateau), des *scones,* une assiette de lard fumé aux saucisses et aux champignons, des œufs à la coque, des rôties, du *kedgeree* (poisson fumé, émietté et cuit avec du riz), des coquilles de beurre, de la compote de pruneaux, des rognons, des kippers grillés, des œufs frits et des œufs brouillés.

la langue, du jambon et une portion de perdrix des neiges. Puis des *scones,* du miel et de la confiture d'oranges. Enfin, un petit melon, un brugnon ou deux et une ou deux délicieuses framboises. »

Le banquet matinal décrit ici par Nicolson dérivait de coutumes du siècle précédent. La tendance de l'époque victorienne à regrouper les liens familiaux au cours d'un petit déjeuner avait influencé la qualité, la quantité et la composition des repas. Les Victoriens étaient les bâtisseurs de l'Empire. On ne peut construire un empire en restant bien au chaud dans son lit et en prenant un petit déjeuner tardif composé uniquement de café et de petits pains. Dans les maisons qui entretenaient des domestiques, les membres de la famille se servaient eux-mêmes au buffet sur lequel la nourriture les attendait dans des chauffe-plats couverts, car les domestiques prenaient leur petit déjeuner dans la cuisine en même temps que la famille.

Certains chauffe-plats contenaient du lard fumé, brun et tout croustillant, et de délicieux champignons tout frais. Un plat en céramique, souvent en forme de poule bien grasse, contenait une douzaine d'œufs à la coque. Des plateaux d'argent laissaient voir parfois, lorsque l'on soulevait leur couvercle étincelant, un choix de poissons, tels que haddocks frémissant dans du lait, ou des kippers d'Écosse.

Il y avait aussi des rognons grillés à la diable *(Répertoire des recettes),* des saucisses, de la viande en terrine, des fruits frais, du miel et de la confiture d'oranges de Dundee. Et aussi du *kedgeree*. Les Anglais rapportèrent la recette des Indes et l'adaptèrent à leur propre goût. Aux Indes, le *kedgeree* est un mets épicé à base de riz, avec oignons, lentilles, œufs et beurre. Les Anglais y ajoutèrent du poisson fumé, habituellement du haddock, et le consomment chaud au petit déjeuner *(Répertoire des recettes)*. A côté de ces plats se tenaient les pots de thé, de café noir et du lait. On avait à la portée de la main un assortiment de petits pains, et, legs du passé, des côtelettes baignant dans une sauce relevée, des pâtés de gibier, du jambon froid et de la bière.

Tel était le « nouveau *breakfast* », repas qu'apprécie toujours une minorité privilégiée. Au début du règne de la reine Victoria, un tiers peut-être de la population avait souffert de sous-alimentation et d'avitaminose. Dans les hospices, on donnait aux indigents comme petit déjeuner du *porridge* maigre et du pain rassis; comme ailleurs, le régime alimentaire des riches et celui des pauvres étaient totalement opposés; ceci était encore plus notoire dans les grandes villes industrielles.
Certains travailleurs agricoles étaient plus heureux, car ils subvenaient à leurs propres besoins dans une certaine mesure. Ils tuaient leurs propres cochons et fumaient leur propre lard. Dans chaque famille campagnarde, le cochon était indispensable. La chroniqueuse Flora Thompson raconte comment une famille à la fin de l'ère victorienne s'assurait la provision de lard fumé en nourrissant le cochon d'un mélange de pommes de terre bouillies et de farine d'orge. « Tous les membres de la famille étaient fiers de leur cochon et s'en occupaient. Pour le nourrir, la mère passait des heures à faire bouillir des pommes de terre, à les écraser et les mélanger à l'eau de cuisson des légumes. En revenant de l'école, les enfants apportaient des brassées de laiterons, de pissenlits et de longues herbes; ou bien, par une soirée pluvieuse, ils allaient le long des haies et, dans un seau, ramassaient des escargots qu'ils donnaient à manger au cochon. »

Le *bacon* a des origines purement anglaises (*). Le jambon qui, lui aussi, apparaît souvent sur la table au petit déjeuner, est la jambe postérieure du cochon salée, le *bacon* est la carcasse salée. Seuls les Anglais salaient la carcasse du cochon; dans le reste de l'Europe, on mangeait la carcasse fraîche. Il y a des siècles, le mot *bacon* s'appliquait à toute viande de cochon, aussi bien fraîche que salée. C'était

(*) N. du P. : Il ne faut pas oublier cependant que c'était l'appellation française du lard, au Moyen âge.

soit du *bacon* (lard) soit du *salt bacon* (lard salé). Ce n'est que beaucoup plus tard que les mots « *bacon* » et « porc » ont été différenciés.

Avant que la salaison du jambon et du *bacon* ne devienne une industrie centralisée, chaque ferme utilisait ses propres techniques. La méthode la plus simple consistait à frotter les jambons avec beaucoup de sel sec et de les en recouvrir pendant deux ou trois jours. Certains fermiers les plongeaient alors dans une saumure contenant plusieurs ingrédients et condiments qui variaient selon les régions. Généralement, la saumure était faite de sel, de salpêtre, de sucre roux non raffiné, de mélasse, de *stout* et de vinaigre. Parfois, on y ajoutait du genièvre, de la pulpe de pommes qui avaient servi à la fabrication du cidre, des fines herbes et des épices. Après plusieurs semaines passées dans la saumure, les jambons étaient accrochés pour sécher; ensuite, on pouvait aussi les fumer, souvent dans la cheminée, et on les laissait se faire dans les caves ou dans les greniers où de l'air frais circulait. Dans certaines fermes, surtout le long des côtes, jambon et *bacon* étaient fumés sur des feux d'algues.

L'on faisait du lard fumé et des jambons dans de nombreuses régions du pays; ceux d'York devaient devenir les plus connus. Les jambons d'York d'autrefois devait leur saveur, disait-on, à la fumée de la sciure provenant du bois de chêne dont on se servit pour construire York Minster. Ceci est fort plausible : il fallut 250 ans pour bâtir cette cathédrale, bien assez pour qu'une coutume ait pu s'établir; et que pouvait-on faire d'autre avec toute cette sciure ?

Le Wiltshire, comté des plaines du Sud-Ouest de l'Angleterre, doit sa réputation de producteur de jambons non seulement à ses cochons gras du Wessex, mais aussi à ceux qu'il importait pour les traiter. Avant la construction de la ligne de chemin de fer qui relie le port de Bristol à Londres, d'immenses troupeaux de cochons importés d'Irlande étaient conduits à travers les Downs du Wiltshire et de la plaine de Salisbury où se dresse Stonehenge. La ville de Calne était une étape; la nuit, ses habitants ne pouvaient fermer l'œil en raison des cris d'un millier de bêtes. L'industrie de salaison de la ville s'est acquise ainsi et c'est pourquoi jambons et lard fumé du Wiltshire ont acquis une renommée mondiale.

La plupart des jambons anglais sont doux et ont une saveur délicate. Une autre ville du Wiltshire, Chippenham, en a fournit un exemple savoureux : le Bradenham à la peau noire. Ce jambon est d'abord salé à sec, puis soumis à un procédé coûteux de salaison et de maturation aux épices et à la mélasse. La recette, qui date de 1781, a été transmise de génération en génération et n'est connue, dit-on, que par deux personnes travaillant à la Wiltshire Bacon Company. Une autre spécialité de la région est le jambon de Seager (Suffolk). Plongé d'abord dans de la saumure et du sirop, ce jambon est fumé après une période de maturation de plusieurs semaines, puis accroché pendant trois mois environ pour que la viande prenne son brillant caractéristique.

Lorsque l'on se mit à cuire le jambon, des ingrédients semblables à ceux déjà utilisés dans la saumure furent ajoutés pour lui garder toute la saveur. Voici, par exemple, une vieille recette dont les habitants du comté du Westmorland se servent encore : « Entourez l'intérieur d'une grande marmite de foin odorant et ajoutez céleri, carottes, oignons, etc. Placez-y le jambon en le couvrant d'eau froide, puis ajoutez 2 bouteilles de bière et une cuillerée à soupe de sirop. Faites mijoter à feu très doux — 20 minutes par livre de jambon. Remettez de l'eau froide et faites bouillir à gros bouillons. Lorsque le jambon est cuit, laissez-le dans son jus... pendant au moins 12 heures, pour lui conserver toute sa saveur. » (*)

(*) N. du P. : C'est le jambon au foin. Il est curieux de constater les similitudes de recettes d'une région paysanne à l'autre. Le jambon au foin, tel que le cuit aujourd'hui encore Paul Bocuse, le grand chef lyonnais, nous vient de là.

Lorsque la Grande-Bretagne était une nation exclusivement agricole et que l'air sain de la campagne encourageait les appétits féroces, le jambon et le lard fumé étaient les éléments essentiels au petit déjeuner car ils étaient facilement digérés et, riches en calories, rapidement assimilés. Les flocons d'avoine, également, possèdent ces avantages — d'où la popularité du *porridge* et d'autres céréales. En Écosse, le *porridge* se mange non sucré; on en trempe chaque cuillerée dans une tasse de lait froid. Aujourd'hui, les Anglais le mangent avec du sucre ou du *golden syrup* (sirop de sucre de canne). Ils versent dessus le lait chaud ou froid, habitude que les Écossais considèrent avec un mépris profond. Depuis des siècles, le bon *porridge* a soutenu les Irlandais et les Gallois ainsi que les Écossais. Les soldats écossais qui combattirent pour Charles Ier au cours de la guerre civile, au XVIIe siècle, pouvaient parcourir de longues distances dans un pays au climat rude et se lancer à l'attaque en absorbant comme nourriture principale une poignée quotidienne de flocons d'avoine qu'ils portaient sur eux et transformaient en *porridge*.

Par contre, l'énergie des Gallois leur venait de leur consommation énorme de *siot* (galette d'avoine trempée dans du babeurre) et de *brewis* (potage aux flocons d'avoine). Avant de connaître le *porridge*, les Anglais consommèrent pendant longtemps de la bouillie de froment qui est l'un des plats les plus vieux que l'on connaisse en Angleterre, avec les haricots au lard fumé.

Cette bouillie de froment consistait à faire tremper des grains de blé ou d'orge dans un bol d'eau que l'on enfermait dans un four chaud pendant trois jours. Les grains gonflaient et éclataient. L'amidon ainsi libéré transformait toute la masse en une gelée épaisse dans

Le *soda bread* irlandais — pain levé au bicarbonate de soude — est cuit traditionnellement sur un feu de tourbe et servi en miche, chaud ou froid, avec beurre, confiture ou gelée. En Irlande, on le sert au petit déjeuner ou à l'heure du thé. Pendant que le feu de tourbe rougeoie, une ménagère du comté de Mayo prépare son *soda bread* une heure avant le goûter; elle mélange farine, sel, bicarbonate de soude et babeurre. Puis, elle place la pâte dans une lourde marmite en fonte au-dessus du feu *(au centre)*. Enfin, elle soulève le couvercle et découvre un pain tout fumant et doré.



laquelle les grains restaient en suspension. Cette bouillie que l'on mangeait soit avec du miel, soit avec du sucre et du lait chaud, était un petit déjeuner fortifiant en hiver.

Dans les régions retirées d'Angleterre, cette tradition persiste toujours. Dans le Nord, on ajoute des épices; dans le Sud et l'Ouest, des fruits séchés et des œufs transforment la bouillie de froment en pouding. Je trouve extraordinaire qu'un tel aliment, long à préparer, ait pu survivre à l'invasion des paquets de céréales prêtes à être consommées. Les habitudes du pays heureusement ont la vie dure. Les croquettes de pommes de terre — jadis faites de pommes de terre bouillies froides, mélangées à de la farine, du beurre et du lait, et frites dans de la graisse de lard — reviennent régulièrement encore sur la table dans les régions de l'Ouest. Les rondelles de boudin *(black pudding)* frites avec du lard fumé, et parfois servies avec des tranches de pommes frites, sont un plat favori dans tout le Lancashire.

La dernière forteresse du *breakfast* anglais carné se trouvera très certainement dans les campagnes, vraisemblablement dans les coins éloignés du Nord et de l'Ouest. Les complexes urbains continuent à s'étendre en cercles de plus en plus envahissants, comme partout ailleurs dans le monde. Dans les villes, les gens sont plus que jamais pressés; et, de moins en moins nombreux sont ceux qui font un travail pénible dans les champs. C'est une des raisons pour lesquelles on a évolué de la viande et la bière vers les œufs au lard fumé, puis vers le thé accompagné tout simplement de pain grillé. Le stade suivant sera très certainement le café complet. Cela ne vaut plus guère la peine pour un Anglais de se lever...





CHAPITRE II - RECETTES

Préparation et mise en bocaux des conserves

Pour obtenir régulièrement un bon résultat dans la préparation des conserves à domicile, utilisez des pots ou des bocaux en verre, munis de couvercles appropriés. Il est indispensable que la fermeture soit hermétique; vérifiez bocaux et couvercles de façon à ne pas employer des récipients ébréchés ou présentant des craquelures.

Lavez récipients, couvercles et rondelles de caoutchouc à l'eau tiède savonneuse, rincez-les ensuite à l'eau bouillante. Placez-les dans un grand fait-tout et remplissez-le d'eau, en les immergeant complètement. Amenez l'eau à ébullition, sur feu vif. Retirez du feu et laissez tremper les bocaux pendant que vous préparez les aliments que vous entendez mettre en conserve. Les bocaux doivent être chauds au moment où vous les remplissez.

Prévoyez le moyen de sceller vos bocaux; pour cela, prenez un pain de paraffine de 125 grammes et râpez-le dans la partie supérieure d'un bain-marie (muni de préférence d'un bec verseur). Faites fondre la paraffine en emplissant d'eau chaude le double fond de la bouilloire. Veillez à ce que la paraffine ne soit pas suffisamment chaude pour fumer; ce produit s'enflamme aisément.

Dès que les aliments sont prêts, à l'aide de pincettes, retirez de l'eau les bocaux et posez-les debout. Laissez dans le fait-tout couvercles et rondelles jusqu'au moment de vous en servir. Remplissez les bocaux l'un après l'autre et scellez-les, au fur et à mesure. Un bocal en verre doit être rempli jusqu'à 1 cm de l'ouverture. Mettez rapidement en place la rondelle et le couvercle, une fois le bocal rempli.

Pour paraffiner un bocal contenant une gelée ou une confiture, recouvrez le produit d'une mince couche de paraffine et vérifiez que cette couche est en contact avec les parois. Si des bulles apparaissent dans la paraffine, percez immédiatement ces bulles avec la pointe d'un couteau ou les dents d'une fourchette. Laissez reposer la paraffine jusqu'à refroidissement complet, puis couvrez les bocaux de couvercles métalliques.

NOTE : Si un des bocaux n'est pas complètement rempli, n'essayez pas de sceller le récipient avec de la paraffine, contentez-vous de le mettre à réfrigérer et utilisez-le aussitôt que possible.

Devilled Kidneys

ROGNONS GRILLÉS A LA DIABLE

Pour 4 personnes

- 8 rognons d'agneau entiers, pelés et dégraissés
- 2 cuillerées à café de chutney de mangues en bouteille, finement haché
- 1 cuillerée à soupe de moutarde ordinaire
- 1 cuillerée 1/2 à café de moutarde anglaise en poudre
- 2 cuillerées à café de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1 pincée de cayenne
- 1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli
- 4 tranches de pain grillé et beurré, chaudes

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl. environ.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, fendez les rognons dans leur longueur, sans les couper en deux. Préparez la marinade en mélangeant dans un grand récipient le chutney, la moutarde ordinaire, la moutarde en poudre, le jus de citron, le sel, le cayenne; remuez pour bien mélanger.

Ajoutez les rognons et, à la cuiller, remuez-les, pour bien les enrober de marinade. Tout en les retournant de temps en temps, laissez les rognons mariner 1 heure, à température ambiante. Sortez du four le plat du gril. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez-le de beurre ramolli. Mettez ce plat de côté. Faites chauffer le gril au maximum. Retirez les rognons de la marinade et disposez-les dans le plat, le côté coupé au-dessus. Faites-les griller 3 minutes, à 7,5 cm du gril, puis retournez-les avec des pincettes et faites-les encore griller 3 minutes. Étalez 1/2 cuillerée à café de marinade sur chaque tranche de pain grillé, disposez 1 paire de rognons sur chacune de ces tranches et servez immédiatement.

Finnan Haddie
HADDOCK DE FINDON

Pour 4 personnes

- 1 petit oignon, coupé en tranches de 1/4 de cm d'épaisseur, séparées en rondelles
- 1 cuillerée à café de grains de poivre noir
- 1 kg de haddock, coupé en 4 morceaux
- 3/4 de litre de lait
- Sauce moutarde *(page 126)*

Parsemez de rondelles d'oignon et de grains de poivre le fond d'un poêlon à fond épais. Déposez ensuite dessus les morceaux de haddock. Ajoutez le lait; il doit recouvrir tout juste le poisson; ajoutez-en, si nécessaire. Amenez à ébullition, sur feu vif, puis, sans couvrir, laissez cuire doucement 10 minutes, jusqu'à ce que le poisson se désagrège facilement sous les dents d'une fourchette.

A l'aide d'une spatule à fentes, déposez le poisson sur un plat préalablement chauffé; jetez le lait, l'oignon, le poivre. Servez aussitôt avec, à part, de la sauce moutarde, en saucière.

Kedgeree
HADDOCK AU RIZ ET AU CURRY

Pour 2 personnes

- 3 cuillerées à soupe de sel
- 240 g de riz à grains longs
- 1 livre de haddock
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de curry en poudre (curry de Madras, de préférence)
- 1/4 de cuillerée à café de cayenne
- 4 œufs durs, écrasés à travers un fin tamis
- 2 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé

Dans un grand fait-tout à fond épais, amenez 6 litres d'eau à ébullition. Ajoutez le sel, puis versez lentement et régulièrement le riz dans l'eau de telle sorte que celle-ci ne cesse de bouillir. Sans couvrir, faites cuire le riz, sur feu modéré, 15 minutes ou jusqu'à ce que les grains soient tendres mais encore croquants sous la dent. Goûtez le riz régulièrement pour contrôler sa cuisson.

Entre-temps, mettez le haddock dans un poêlon à fond épais, et recouvrez-le complètement d'eau. Amenez à ébullition, sur feu vif, puis laissez cuire doucement à découvert 10 minutes. A l'aide d'une spatule à fentes, déposez le poisson sur un plat et, avec une fourchette, détaillez-le en petits morceaux; jetez les arêtes que vous trouveriez éventuellement. Recouvrez le poisson et mettez-le de côté.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, sur feu modéré. Une fois la mousse presque résorbée, saupoudrez le beurre avec le curry et le cayenne. Réglez à feu très doux et, en remuant constamment, faites cuire 1 ou 2 minutes. Égouttez le riz dans une passoire et, avec une fourchette, incorporez-le au mélange de beurre et de curry. Ajoutez le poisson et remettez la casserole sur feu doux.

En mélangeant doucement mais entièrement le poisson et le riz, faites cuire 1 ou 2 minutes. En remuant, incorporez la moitié des œufs durs réduits en purée. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Transvasez le haddock sur un plat creux préalablement chauffé, saupoudrez-le avec l'autre moitié de la purée d'œufs et avec le persil. Servez aussitôt.

Irish Soda Bread
PAIN LEVÉ IRLANDAIS

Pour un pain rond de 20 cm de diamètre

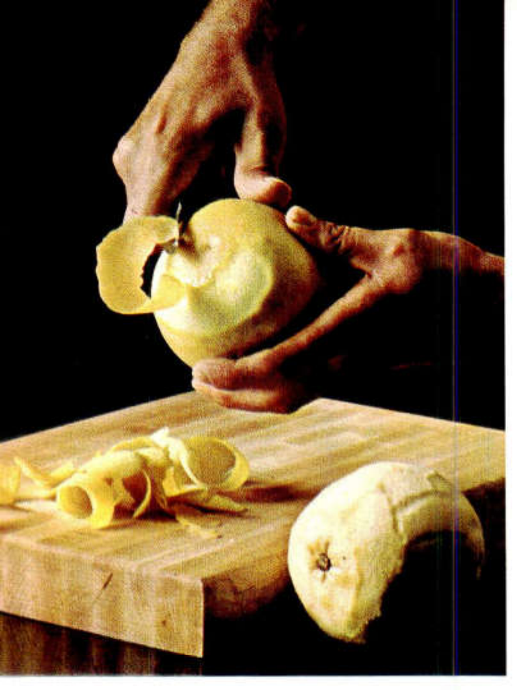
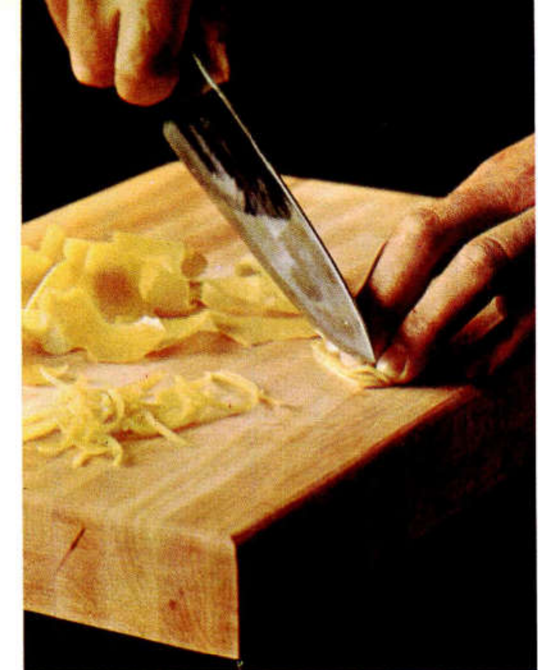
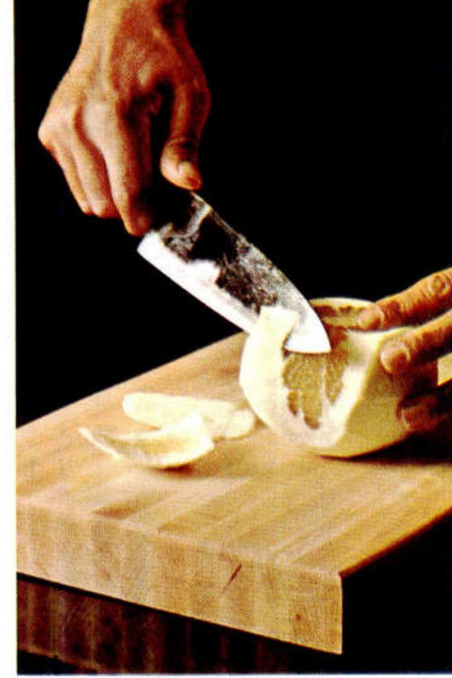
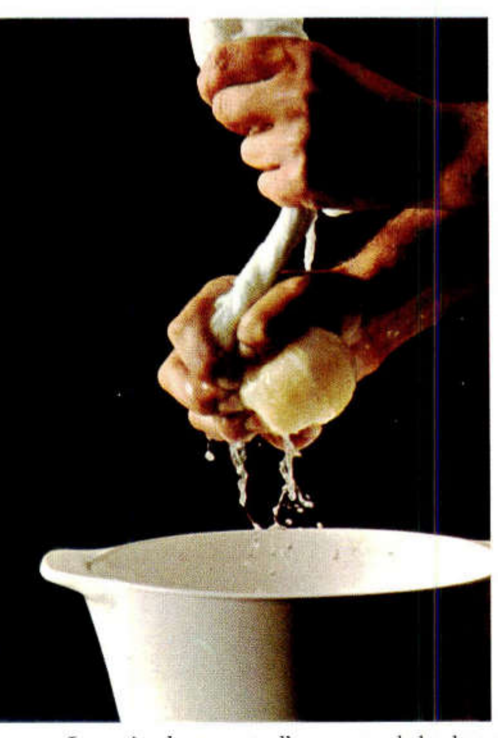
- 1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli
- 600 g de farine
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillerée à café de sel
- 2,5 à 4 dl de babeurre

Faites chauffer le four à 220°. A l'aide d'un pinceau, beurrez uniformément une plaque à four.

Dans une grande terrine, mélangez la farine tamisée avec le bicarbonate de soude et le sel. Progressivement, ajoutez 2,5 dl de babeurre, tout en battant constamment avec une grande cuiller jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour que vous puissiez la rassembler en une boule. Si elle se désagrège, continuez à battre, en incorporant quelques cuillerées à soupe de babeurre, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

Disposez la pâte sur une planche légèrement farinée. Tapotez-la et donnez-lui la forme d'un pain rond de 20 cm de diamètre et de 4 cm d'épaisseur. Disposez cette miche sur la plaque à four et, avec la pointe d'un couteau, pratiquez une incision en X, profonde de 1 cm, qui divisera la surface en 4 parties égales.

Faites cuire, au centre du four, 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus du pain soit d'un beau brun doré. Servez aussitôt.

Le goût doux-amer d'une marmelade de pamplemousses parfaite est la récompense du soin apporté à bien mélanger le zeste et le jus avec le sucre. La première opération qui consiste à peler le fruit *(en haut, à gauche)* est déjà délicate. Il faut utiliser un couteau bien aiguisé et n'enlever que la fine peau jaune, en prenant soin de ne pas entamer la membrane blanche amère. Ensuite, découpez le zeste en petits morceaux de la taille d'une allumette *(en haut, au centre)* et mettez-les à part. Puis, enlevez la membrane blanche *(en haut, à droite)* et coupez le fruit en deux. Enveloppez séparément chaque moitié dans une étamine et exprimez-en le jus *(ci-dessus)*. Mélangez bien le zeste, le fruit pressé et le jus avec le sucre. Faites cuire le tout. Lorsque la gelée est bien consistante, versez-la dans un pot avec une louche *(à droite)*. Vous obtiendrez ainsi une marmelade couleur d'ambre *(page suivante)* qui agrémentera vos petits déjeuners au cours des mois à venir.

Grapefruit Marmalade

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSES

Pour environ 2,500 kg

- 3 gros pamplemousses mûrs
- 2 1/2 à 3 litres d'eau froide
- 2 kg à 2,500 kg de sucre

Lavez les pamplemousses à l'eau froide et séchez-les avec des serviettes en papier. Pelez-les, sans entamer la peau blanche et amère qui enveloppe le fruit. Coupez la peau en languettes de 2,5 cm de long sur 1/4 de cm de large. Retirez la peau blanche. Coupez les pamplemousses en deux; enveloppez chaque moitié, une à la fois, dans une mousseline et exprimez-en le jus en le recueillant dans une terrine. Nouez soigneusement la mousseline autour de la boule de pulpe pressée. Ajoutez de l'eau froide au jus, de façon à obtenir 3 litres 1/2 de liquide. Ajoutez à ce liquide le sac de mousseline et les languettes de peau de pamplemousse. Laissez reposer ce mélange à température ambiante pendant au moins 12 heures.

Versez le contenu de ce récipient dans un grand fait-tout, émaillé ou en acier inoxydable, et amenez à ébullition, sur feu vif. Sur feu doux et tout en remuant de temps en temps, laissez mijoter deux heures sans couvrir. Jetez le sac de pulpe et pesez ou mesurez la quantité de liquide. Ajoutez le sucre, à raison de 250 g par quart de litre de liquide. Une fois le sucre dissous, réglez sur feu doux et, en remuant de temps en temps, laissez bouillir 30 minutes jusqu'à ce que la marmelade atteigne la température de 105° (ou 5° de plus que la température normale d'ébullition de l'eau dans le lieu où vous vous trouvez). Mesurez la température avec un thermomètre à confiture ou à friture. Retirez du feu puis, à l'aide d'une écumoire, écumez soigneusement la surface. Remplissez immédiatement les pots ou les bocaux en verre, maintenus chauds. Pour les sceller et les fermer, voyez directives page 34. Pour empêcher que l'écorce ne remonte à la surface durant le refroidissement, secouez doucement les récipients de temps en temps.



Pour 4 personnes

2/3 de bol de flocons d'avoine
Une pincée de levure chimique
1/2 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à soupe de beurre fondu
5 à 8 cuillerées à café d'eau chaude
12 cuillerées à soupe de flocons d'avoine

Oatcakes

GALETTES D'AVOINE

Faites chauffer le four à 175°. A raison de 1/3 de bol à la fois, passez les 2/3 de bol de flocons d'avoine au mixer réglé à grande vitesse. Dans une terrine, mélangez la farine ainsi obtenue, la levure et le sel. En remuant, ajoutez le beurre fondu. Une fois le beurre absorbé, ajoutez l'eau, une cuillerée à café à la fois, en remuant constamment, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte unie lisse mais ferme.

Rassemblez la pâte en boule et mettez sur une planche saupoudrée de 4 cuillerées à soupe de flocons d'avoine. Roulez la boule dans les flocons pour bien l'enrober. Saupoudrez à nouveau la planche avec encore 4 cuillerées à soupe de flocons d'avoine et roulez la pâte de façon à obtenir un cercle de 1/4 de cm d'épaisseur et de 20 cm de diamètre. A l'aide d'une roulette à pâtisserie ou d'un petit couteau bien aiguisé, découpez ce cercle en 8 parts égales. Avec les flocons d'avoine qui restent, saupoudrez une plaque à four et disposez les galettes dessus, en utilisant une grande spatule métallique.

Faites cuire au centre du four 15 minutes environ. Lorsque les galettes seront légèrement dorées, éteignez le four et ouvrez-en la porte. Laissez reposer les galettes 4 ou 5 minutes dans le four, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Servez aussitôt.

En Écosse, traditionnellement, on sert ces galettes beurrées pour accompagner les harengs ou les fromages; on peut aussi les tartiner de confiture ou de miel.

Pour environ 2 douzaines de petits pains

1 pain de levure de boulanger (25 g)
2 cuillerées à soupe de sucre
1 dl de lait tiède (45°)
500 g à 650 g de farine
1/2 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café de quatre-épices en poudre
1 cuillerée à café de cannelle, pilée
1/4 de litre de lait
2 œufs
4 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
125 g de raisins de Smyrne
1 œuf, légèrement battu, mélangé à 1 cuillerée à café de crème fraîche

Hot Cross Buns

PETITS PAINS CROISÉS CHAUDS

Dans un petit bol, saupoudrez le lait tiède avec la levure et le sucre; laissez reposer 2 ou 3 minutes et remuez jusqu'à dissolution complète de la levure. Placez ce bol dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, par exemple dans un four éteint, et laissez reposer 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la levure bouillonne et que le mélange aient doublé de volume.

Au-dessus d'une grande terrine, tamisez 500 g de farine, avec le sel, le quatre-épices et la cannelle. Creusez un « puits » au centre de la farine et versez-y le mélange de lait et de levure et le 1/4 de litre de lait. Ajoutez les deux œufs et battez jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée. En battant, incorporez 3 cuillerées à soupe de beurre, en petits morceaux, puis, à raison de quelques cuillerées à soupe à la fois, ajoutez jusqu'à 150 g de farine pour obtenir une pâte que vous puissiez rassembler en une boule élastique. Lorsque la pâte deviendra trop épaisse pour que vous puissiez continuer à remuer à la cuiller, pétrissez tout en ajoutant le reste de la farine.

Disposez cette pâte sur une planche à pâtisserie légèrement farinée et travaillez-la avec la paume des mains en repliant à plusieurs reprises. De temps en temps, saupoudrez-la d'un peu de farine pour qu'elle ne colle pas à la planche. Pétrissez ainsi une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit souple.

Ramassez la pâte en une boule et mettez-la dans un bol légèrement enduit de beurre. Saupoudrez le haut de la boule d'un peu de farine, couvrez d'une serviette et placez le bol dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pour laisser la pâte reposer 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Avec la dernière cuillerée à soupe de beurre ramolli, badigeonnez une plaque. D'un coup de poing, aplatissez la pâte, puis placez-la sur la planche et ajoutez-y les raisins, en pétrissant. Réservez une petite poignée de pâte.

Pour former chaque petit pain, faites une boulette de pâte de 4 cm de diamètre. Disposez ces boulettes, à environ 5 cm les unes des autres, sur la plaque et placez celle-ci dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 15 à 20 minutes, le temps que les boulettes doublent de volume. Entre-temps, faites chauffer le four à 235°.

A l'aide d'un petit couteau aiguisé, pratiquez, à la surface de chaque petit pain, deux incisions en croix, profondes de 1 cm. Avec la pâte réservée, formez une sorte de corde de 1/2 cm de diamètre et coupez-la en tronçons de 4 cm de long. Pressez ces morceaux de pâte pour les faire adhérer aux croix tracées sur les petits pains.

Badigeonnez les petits pains avec l'œuf battu dans la crème fraîche, puis faites-les cuire au four 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun doré. Disposez-les sur des grilles et laissez-les refroidir quelques minutes avant de les détacher les uns des autres.

NOTA : A votre choix, vous pouvez remplacer les croisillons de pâte par des croisillons d'écorce d'orange confite.

Crumpets

CRÊPES ÉPAISSES POUR LE THÉ

Pour environ 10 *crumpets*

- 1/2 pain de levure de boulanger (12 g)
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'eau tiède (45°)
- 145 g de farine
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 1 dl de lait
- 1 œuf
- 5 cuillerées à soupe de beurre, coupé en morceaux de 1/2 cm

NOTA : Pour confectionner les *crumpets* classiques, il vous faudra disposer de 5 ou 6 petits moules, soit des cercles à flan de 7,5 cm de diamètre ou des roulettes à pâtisserie, mais sans fond. A défaut, vous pouvez fabriquer des ustensiles de remplacement en prenant de simples boîtes de conserve, dont vous enlèverez le fond, pourvu qu'elles aient 7,5 cm de diamètre et de 2,5 à 5 cm de hauteur.

Dans un petit bol, saupoudrez l'eau tiède avec la levure et le sucre et laissez reposer 2 ou 3 minutes, puis remuez jusqu'à dissolution complète de la levure. Placez ce bol dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air, par exemple dans un four éteint, 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait presque doublé de volume et que la levure bouillonne.

Au-dessus d'une grande terrine, tamisez ensemble la farine et le sel, puis creusez un « puits » au centre de la farine et versez-y le mélange à la levure. Ajoutez l'œuf. Battez vigoureusement la pâte à l'aide d'une grande cuiller, ajoutez une cuillerée à soupe de beurre et continuez à battre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Couvrez le récipient d'une serviette et mettez-le de côté, dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air, pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Dans une petite casserole, clarifiez les 4 cuillerées à soupe du beurre qui reste en le faisant fondre sur feu modéré, sans le laisser brunir. Écumez la mousse à la surface du beurre et versez le beurre clarifié dans un petit bol; jetez les résidus graisseux et solides accumulés au fond de la casserole. Badigeonnez de la moitié du beurre clarifié le fond d'un poêlon à fond épais, ainsi que les parois intérieures des moules. Disposez vos moules dans le poêlon et faites chauffer, sur feu modéré. Pour chaque *crumpet*, laissez tomber 1 cuillerée à soupe de pâte liquide dans chaque moule. La pâte s'étalera immédiatement et les remplira. Lorsque les *crumpets* commencent à bouillonner et que leur fond commence à brunir, retirez les moules. Retournez les *crumpets* à l'aide d'une spatule et faites-les cuire 1 ou 2 minutes pour les dorer des deux côtés. Déposez-les sur un plat préalablement chauffé et couvrez-les d'une feuille d'aluminium pour les maintenir au chaud, le temps de beurrer à nouveau les moules et le poêlon avec le reste du beurre clarifié, et de confectionner un autre jeu de crêpes avec ce qui reste de pâte liquide. Les *crumpets* sont traditionnellement servies au petit déjeuner ou au thé. A votre choix, accompagnez-les de beurre, de marmelade ou de confiture.



III

Le thé, boisson fortifiante et rituelle

Dans son salon, cette maîtresse de maison de banlieue dans le Kent, comté situé au sud de Londres, attend quelques invitées à l'heure du thé. Voisinant avec l'argenterie polie, les gâteaux traditionnels et les sandwichs sont bien alléchants.

L'enterrement du vieux colonel se déroula selon les règles. La tradition fut strictement observée, chacun portait du noir, le temps lui-même était de circonstance. Une pluie fine d'Angleterre tombait sur le cimetière du Gloucestershire, rendant ainsi plus vives les couleurs de ce début d'été. Les merles se querellaient à propos de revendications territoriales dans les ifs sombres dont les toutes petites feuilles en aiguilles brillaient d'un vert intense. Une tante renifla, se tamponna les yeux avec un mouchoir de dentelle ressemblant à ceux que les femmes distinguées utilisaient à l'époque victorienne.

Plus tard, à l'heure du thé, on donna libre cours à ses émotions et ses opinions dans la maison du défunt. « Le vieux a fait une excellente carrière », dit un oncle. « J'espère vivre autant que lui. » Puis, en baissant la voix : « Va voir s'il y a du *sherry*; je n'ai pas envie de boire de thé. »

La veuve du colonel avait préparé un petit festin : sandwichs variés et quantité effarante de gâteaux à la confiture et à la crème fraîche. En la circonstance, elle avait sorti le service à thé en porcelaine de Worcester Spode, cadeau de mariage de l'Infanterie Légère du Somerset et de Cornouailles, le régiment du colonel.

Un tel repas d'enterrement est chose courante en Angleterre; dans les moments pénibles — et aussi les jours de joie — l'Anglais en vient presque automatiquement à sa boisson favorite. Le thé est pour lui d'un grand réconfort; il délie les langues et encourage les relations amicales.

« Vous ne trouvez pas que Sarah a rajeuni ? »

« Quel beau garçon Tom est devenu !. Cela faisait un temps fou que je ne l'avais pas vu. » Les conversations vont bon train. Assise au bord d'une chaise, tenant en équilibre une assiette à gâteaux sur ses genoux, une nièce annonce : « Le curé a bafouillé. Je n'ai pas compris

un mot de ce qu'il a dit. » Des tantes — de vieilles demoiselles — secouent quelques miettes de gâteau sur leur robe en crêpe de Chine noir et lancent des invitations qu'il ne faut pas prendre trop au sérieux. « Passez donc nous voir la prochaine fois que vous serez par ici. »

On fait remplir à nouveau sa tasse. Du thé fort et bouillant s'y mélange au lait. Des pinces en argent choisissent les morceaux de sucre.

Pour les non initiés, prendre le thé avec des Anglais semble revêtir le même cérémonial qu'au Japon. Un de mes amis américains avait été invité à prendre le thé chez des Londoniens; ne sachant trop quelle attitude adopter, il demanda conseil à une Anglaise.

— Existe-t-il un rite quelconque du thé ?

— Ma foi, non !

— Voyons ! Ne faut-il pas que vous vous placiez devant une table basse où la maîtresse de maison a déjà pris place ? Sur cette table, n'y a-t-il pas un tas d'argenterie, des tasses en porcelaine, un couteau spécial pour couper le gâteau et des pinces à sucre ? On vous demande, je crois, de parler du temps qu'il fait, de la façon dont le jardin est entretenu. Et la maîtresse de maison ne vous demande-t-elle pas : « Préférez-vous le thé au lait ou au citron ? ».

— Mais oui, bien sûr ! », telle fut la réponse, « seulement, il n'existe point de rite ! »

Quoiqu'en dise cette Anglaise, il existe parfois tout un cérémonial, tout un rite autour de l'institution du thé. Car le thé, en Angleterre, est plus qu'une simple boisson. C'est celle qui, de toute évidence, marque toutes les heures de la journée : le matin, c'est un tonifiant; au bureau ou à l'usine, un délassement; aux repas, il est toujours présent; et, au coucher, quel plaisir ! Mais il ne faut pas oublier qu'on donne le nom de thé à un repas, et même à plusieurs. A la campagne, où le repas principal est à midi, le souper du soir s'appelle *high tea,* ou *meat tea*. Dans la petite noblesse, ou dans la bourgeoisie, on sert aux invités un thé semblable à celui donné le jour de l'enterrement du colonel. Dans les grandes villes, où l'on prend un repas tard dans la soirée, le thé devient indispensable au cours de l'après-midi. C'est à ce moment que le thé prend l'aspect d'un rite surtout si des amis sont invités. En principe, seules les femmes y participent et la conversation y est aussi légère que les gâteaux que l'on y déguste. Nous reviendrons sur ce point à la fin du chapitre. On ne discute pas d'affaires d'état au cours de ce goûter — parfois, cependant, le curé, ou bien l'unique homme momentanément inoccupé pour l'après-midi, lance un argument de poids. En règle générale, il s'agit toujours du jardin ou de la sacristie que le curé n'arrive pas à repeindre comme il le voudrait.

En moyenne, la consommation quotidienne de thé est de six tasses par personne en Grande-Bretagne — ce qui revient à dire que ce pays importe environ 200 000 tonnes de thé par an. On trouve des dames d'un certain âge qui boivent tellement de thé fort qu'elles ont en permanence les joues rouges. Ce goût prononcé pour le thé n'est nullement récent en Angleterre. Comme maint autre habitant des îles Britanniques, le docteur Samuel Johnson, lexicographe plein d'esprit du XVIIIe siècle, avouait être « un buveur de thé invétéré ». « Pendant des années », ajoute-t-il, « j'ai ingéré mes aliments grâce à l'infusion de cette plante fascinante; ma bouilloire n'a jamais eu le temps de se refroidir; le thé agrémente mes soirées; c'est le grand réconfort de mes nuits et aussi celui de mes réveils. »

Un siècle avant l'époque du docteur Johnson, le thé avait été introduit de Chine en Angleterre par les Hollandais. Une gazette londonienne en fit la publicité suivante : « Approuvée par tous les Médecins, cette Excellente boisson en provenance de *Chine,* appelée par les *Chinois Tcha* — et par les autres Pays *Tay alias Thé* —

est vendue au *Sultaness-Head,* Café de *Sweetings,* Rents, à côté de la Bourse Royale, à *Londres.* »

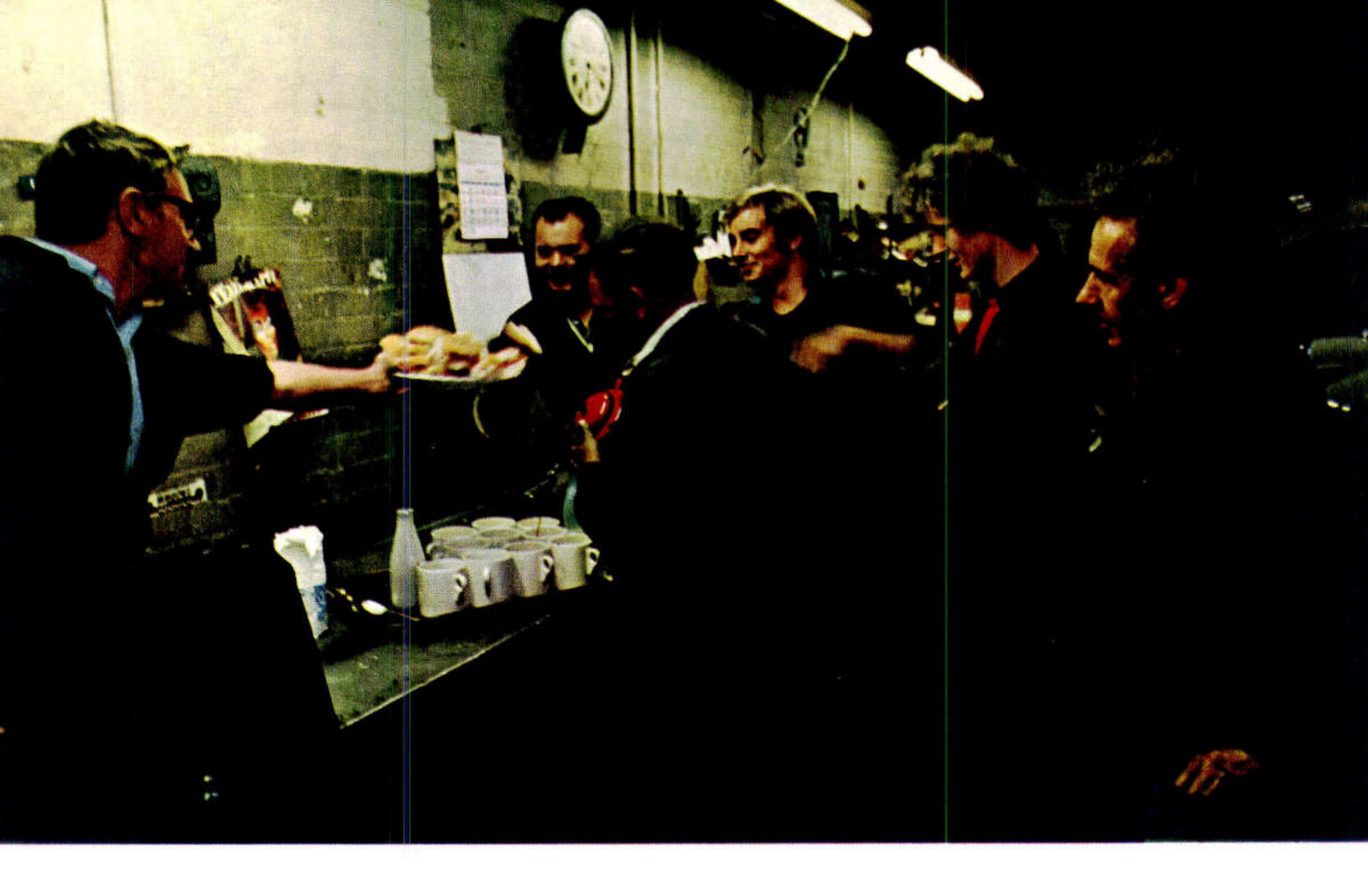
L'Anglais Samuel Pepys qui, au XVIIe siècle, tint un journal renommé, écrit : « J'envoyai chercher une tasse de thé, boisson chinoise à laquelle je n'avais point goûté auparavant... » Cette « boisson chinoise » se buvait à la chinoise — dans des bols, sans lait ni sucre. On l'utilisait comme un remède. En l'an de grâce 1658, la première cargaison de thé fut longue à être écoulée; un bol de thé était alors un luxe. Il fallait que cette boisson devînt à la mode.

Elle le devint. En 1662, Charles II épousa Catherine de Bragance, princesse du Portugal, pays où le thé était en vogue depuis longtemps. Elle introduisit cette coutume dans les cercles de la cour d'Angleterre et, en dix ans, les importations triplèrent; cependant, le thé était toujours un luxe, la demande étant nettement supérieure à l'offre. Les cent années suivantes virent une augmentation constante de l'offre — et une chute des prix. Vers le milieu du XVIIIe siècle, le thé avait atteint une telle vogue parmi les Anglais qu'il avait presque supplanté la bière. Le gouvernement fut prompt à saisir l'occasion de trouver dans la demande une source de revenu; les droits élevés qu'il imposa sur les importations donnèrent naissance à une contrebande sur une grande échelle et la marchandise ne tarda pas à être frelatée. Pour augmenter son volume, on mélangeait le thé à d'autres produits répugnants. Tout le monde, du garçon de ferme aux membres du gouvernement, buvait du thé de contrebande. Dans son journal, un écrivain note : « Andrews, le contrebandier, m'a apporté en pleine nuit un sac de thé Hyson pesant 6 livres. Je lui ai donné du gin et ai payé le thé au tarif de 10 shillings six pence la livre. »

La popularité du thé n'était pas unanime. « Vos chambrières elles-mêmes ont perdu la fraîcheur de leur teint. Je pense que c'est à force de boire du thé, » écrit un critique en 1757. « Que de gens le gin et le thé ont détruits ! » Quelques docteurs reconnaissaient que le thé pouvait être dangereux; ils recommandaient de le boire avec du lait. On faisait peu de cas de ces avertissements; vers 1800, on consommait dans les îles Britanniques 2 livres de thé par personne chaque année. Un jeune Suédois, Erik Geijer, qui visita la Grande-Bretagne en 1809, écrit : « Après l'eau, le thé est l'élément naturel de l'Anglais. Tous les milieux en consomment. S'il vous arrive de marcher dans les rues de Londres de bonne heure le matin, vous y rencontrerez des charbonniers et des ouvriers, en train de déguster cette délicieuse boisson autour de tables placées sur le trottoir. »

Jusqu'en 1830-1840, seule la Chine exportait du thé. Mais l'incertitude du commerce avec ce pays et la concurrence américaine avec ses nouveaux clippers rapides obligèrent les Anglais à adresser ailleurs leurs demandes. Les bâtisseurs de l'Empire essayèrent de planter du thé en Assam — proche du Pakistan oriental — où poussait la plante sauvage. Puis les plantations s'étendirent au Darjeeling, sur les contreforts de l'Himalaya, et à l'île de Ceylan, car le marché devenait plus vaste. Au début du XIXe siècle, les nouveaux chemins de fer permirent aux transporteurs d'accéder aux coins les plus reculés des îles Britanniques. Dans les villages, les dialectes locaux créèrent des mots nouveaux pour décrire l'important procédé qui consiste à faire le thé. « Faire du thé », se dit généralement « brew » dans toute l'Angleterre; dans l'armée, on préfère « brew up »; dans le Nord et les Midlands et en Écosse, cela devient « mash ». Dans le Wessex et le Sud-Est, un pot de thé est un « wet », en Cornouailles un « soak », ailleurs, en Angleterre, on se sert des mots « make », « scald », « damp », « draw » et « steep ».

Vers la fin du XIXe siècle, les bouilloires sifflaient dans chaque foyer britannique, et nulle famille n'était complète sans sa théière. La consommation nationale de thé était montée en flèche : plus de



Il est bientôt 4 heures; les mécaniciens d'un garage arrêtent le travail pour prendre le thé. Un grand nombre d'usines, de bureaux et de magasins ont aménagé une pièce où l'on peut préparer le thé. Dans certains cas, tout est distribué gratuitement aux employés; dans d'autres, des machines automatiques ont été installées.

4 livres par habitant. Les marchands ne se contentaient évidemment pas d'un tel niveau de consommation. Pour s'assurer la fidélité de sa clientèle, une firme, Nelson & Co., instaura au XIXe siècle un système de sécurité sociale. Une de ses publicités annonçait : « 20 000 livres sterling en or ont été mises à la disposition du gouvernement britannique comme garantie d'une pension de veuves par les Établissements Nelson. TOUTE FEMME MARIÉE qui achète un quart de livre de thé par semaine a droit à une pension hebdomadaire de 5 shillings (6 francs 90 centimes), si elle devient veuve ! »

De nos jours, presque la moitié du thé que l'on boit en Grande-Bretagne vient des Indes; Ceylan et l'Afrique fournissent quasiment le reste. C'est du thé noir dans 99 % des cas; la petite quantité qui reste consiste en thé vert, provenant de Chine et de Tai-wan. Les deux variétés viennent de la même plante, *Camellia sinensis ;* c'est le traitement des feuilles qui donne la différence de couleur. Pour obtenir du thé noir, on écrase les feuilles sans les émietter, libérant ainsi le jus; on fait ensuite fermenter, puis sécher les feuilles. Pour obtenir du thé vert, on passe les feuilles à la vapeur puis au rouleau; ensuite, on les fait sécher avant la fermentation; la couleur naturelle de la feuille est ainsi conservée. Le thé vert a un goût délicat et il est rafraîchissant; mais, de nos jours, une grande majorité de personnes lui préfère le noir. Le thé noir est en fait un thé rougeâtre, riche et corsé; c'est une vraie bénédiction dans un climat froid. Il donne aux Anglais ce sursaut de courage qui les fait sortir du lit, surtout en hiver. C'est pour eux qu'a été inventé le « Teasmade » — machine à faire le thé, placée sur la table de nuit. Une pendule réglée à l'heure voulue fait automatiquement chauffer l'eau dans un récipient. Lorsqu'elle bout, elle s'écoule dans une théière où l'on a déjà placé les feuilles de thé. Il ne reste plus qu'à se redresser

et à verser le thé dans une tasse, puis à ajouter du lait et du sucre.

Une telle méthode de prendre sa première tasse de la journée n'est cependant pas dans le style de la vieille tradition. En Grande-Bretagne, chacun croit être le seul à savoir préparer une bonne tasse de thé — et je n'échappe pas à la règle. Mais il n'y a qu'une bonne manière : mettez de l'eau froide dans une bouilloire; portez-la à ébullition; juste avant que l'eau bouille, chauffez la théière et versez-y 4 bonnes cuillerées à café de thé. En règle générale, il faut une cuillerée par tasse et une en plus pour la théière (*). Si l'eau est calcaire, mettez davantage de thé. L'eau doit bouillir à grand feu mais pas pour très longtemps. Amenez la théière vers la bouilloire — ne jamais faire l'inverse — et versez l'eau dans la théière. Ceci est la manière logique de faire du bon thé, ce n'est pas qu'une manie. Il faut insister sur ce point : pour que les feuilles donnent toute leur saveur, il faut que l'eau bouille à grand feu au moment d'être versée dans la théière. Laissez infuser pendant 5 minutes, et remuez avant de servir.

C'est maintenant qu'il convient de parler de la grande controverse. Que doit-on verser en premier lieu : le lait ou bien le thé ? Dans la colonne du *Times* réservée aux lettres des lecteurs, une discussion a naguère défrayé la chronique pendant des mois. Elle mettait en présence deux groupes de partisans : le premier soutenait que c'est d'abord le lait qu'il faut verser dans la tasse; le second, que c'est d'abord le thé. Une chose est certaine : que vous versiez le lait avant ou après le thé, assurez-vous que c'est bien du lait froid. L'on m'a déjà servi à l'étranger du thé avec du lait chaud; mais je pense, comme mes compatriotes, que c'est un crime odieux. Le lait chaud détruit irrémédiablement le goût du thé.

Lorsque le thé est plus qu'un simple liquide stimulant qui vous réchauffe, et qu'il devient un vrai repas en soi, il peut être accompagné aussi bien de gâteaux secs que de saucisses et de salade; tout dépend de l'occasion qui se présente et de l'endroit. Dans le Nord, c'est un repas substantiel, le *high tea*; on y consomme des petits fours et de la viande ou du poisson. Des plats cuisinés figurent sur un grand nombre de tables de thé : viande en terrine, poisson, crevettes, pâte de crevettes (spécialité du Yorkshire appréciée dans tout le Nord; c'est un mélange de crevettes, de poisson et d'aromates), salade de jambon, croquettes de saumon et fruits. Le thé que l'on prend l'après-midi n'est pas aussi compliqué. Vers 4 heures de l'après-midi — chez soi, au cours d'une excursion, au travail — les Anglais prennent du thé généralement accompagné de quelques gâteaux ou de toasts.

Le thé de 4 heures peut prendre la forme d'une réunion féminine, préparée avec un raffinement recherché. C'est la duchesse de Bedford qui lança la mode, dit-on, il y a un siècle et demi. On prit à l'époque dans son milieu l'habitude de déjeuner plus tôt et de dîner beaucoup plus tard qu'auparavant. C'était l'occasion excellente de prendre un goûter entre les repas au cours de ce « thé de l'après-midi » : on en profitait pour faire circuler de bouche à oreille les petits cancans du jour tout en buvant le thé dans un service en argent et en dégustant des petits fours et de la confiture de fraises. William Cobbett, radical bourru de l'époque, disait de ces réunions : « Les potins autour du thé font une excellente école qui prépare l'entrée à la maison close. »

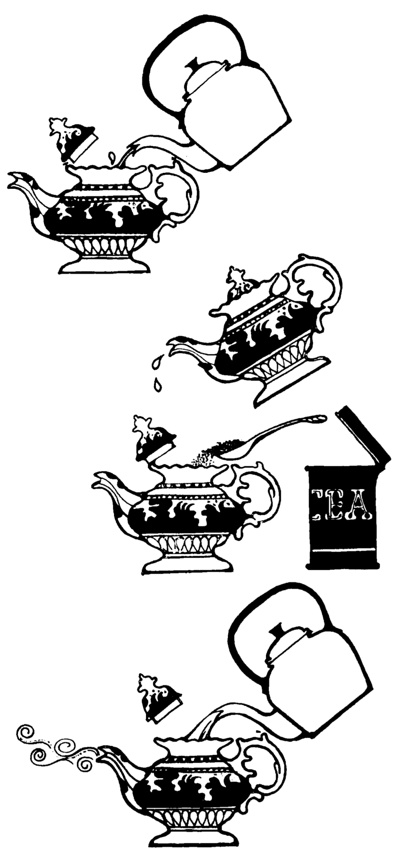
Un manuel des bonnes manières indiquait à celles qui allaient faire leurs débuts dans ces réunions : « Si vous buvez votre thé sucré, prenez bien garde de ne remuer votre cuiller qu'avec des gestes comptés, et de ne pas oublier de la retirer avant de lever votre tasse. » En outre, remettre dans la tasse le thé répandu dans la soucoupe ou, pis encore, verser le thé dans la soucoupe pour

(*) N. du P. : Une cuillerée par personne plus une pour le pot, tel était l'usage chez le colonel Bramble, héros célèbre d'André Maurois.

le refroidir, était considéré comme du dernier mauvais goût.

De nos jours, de telles gaffes ne sont que très rarement commises, mais la nourriture et les cancans n'en sont pas moins délicieux. Le thé peut être accompagné de sandwichs à la pâte de crevettes, de fines rondelles de concombre, de petits carrés de pain blanc garnis d'une tranche de tomate ou de fromage râpé, et de petits pains empilés les uns sur les autres, certains contenant du jambon. Il peut également y avoir des *scones*, une spécialité écossaise *(Répertoire des recettes)*, de la confiture et de la crème fraîche, un gâteau au chocolat, un moka et un gâteau aux graines de cumin. A portée de la main, l'invité trouvera en plus des plats contenant des saucisses en croûte, des sandwichs au jambon et des tranches de pâté de porc.

Un tel étalage de nourriture ne se fait que pour les occasions spéciales. Et, en règle générale, le thé que l'on prend à 4 heures est plus simple. Lorsqu'ils vont à l'étranger, les Britanniques emportent souvent avec eux un réchaud à pétrole, une bouilloire et une théière. A l'heure du thé, il n'est pas rare de les voir préparer leur tasse au bord de la route. Cela rend les gens curieux; ils s'approchent et ont la preuve qui confirme ce que l'on sait en Europe depuis des siècles — les Anglais sont un peu fous.



Ces dessins montrent comment se prépare une tasse de thé comme il faut. Ébouillantez la théière *(tout en haut)*. Mettez ensuite le thé dans la théière — une cuillerée à café par tasse et une autre pour la théière. Portez de l'eau très rapidement à grande ébullition. Versez-là bouillante dans votre théière, puis laissez infuser pendant 5 minutes avant de servir.

Dans leur pays, les Britanniques ne se comportent pas tout à fait de la même manière. Ils se rendent de préférence au salon de thé — qui est une industrie florissante née de cette habitude nationale d'arrêter toute activité au cours de l'après-midi pour boire le thé. Il y a un peu plus d'un siècle, l'on se rendit compte que la tasse de thé, « la tasse qui réconforte », était bien plus qu'un simple rafraîchissement. Il y avait une fortune à tirer d'une tasse à thé. En 1862, un certain docteur Dauglish inventa le pain « aéré » — c'est de l'acide carbonique et non pas de la levure qui fait lever la pâte — qu'il se mit à vendre dans une boutique proche de la gare de London Bridge. Il décida aussi de vendre des tasses de thé : l'établissement de la Société du Pain aéré — l'*Aerated Bread Company,* l'ABC — devint vraisemblablement le premier salon de thé de Grande-Bretagne. Les affaires prirent rapidement de l'extension.

En 1894, les magasins ABC furent concurrencés par J. Lyons & Co., firme qui ouvrit ses portes à Londres, dans Piccadilly, et dont la raison sociale en lettres d'or tranchait sur le fond blanc de ses nombreuses maisons. Connus sous le nom affectueux de « Joe Lyons », ils firent tache d'huile à Londres et dans les comtés périphériques. D'accortes serveuses dynamiques y dispensent thé et accueil chaleureux aux femmes faisant des emplettes et aux hommes d'affaires. On y consomme des mets typiquement anglais : une sorte de cassoulet en conserve étalé sur toast, spaghettis en conserve sur toast également, fondues au fromage sur canapés, pâtés, pommes de terre frites et toute une variété de petits pains au lait et de gâteaux, à des prix fort raisonnables. On consomme chaque année des millions de litres de thé et des millions de tonnes de pommes de terre et de toasts dans les magasins « ABC » et « Lyons » bien propres et tout modernes. Leur décor inévitable passe du style des années 1930 tout en verre, cuivre, zinc et linoleum, à la mode actuelle toute en verre, matière plastique, néon et bois.

Dans nos cités, comme Winchester ou Saint Albans, où les vieilles maisons sont groupées autour de grandes cathédrales bâties il y a des siècles, les salons de thé suivent une tradition toute différente. Nombreux sont ceux qui imitent le style Tudor ou élisabéthain : tables en chêne, entourées de chaises aux hauts dossiers ornementés. Les fenêtres sont faites de rhomboïdes de verre, petits losanges emprisonnés dans des treillis de plomb, qui parfois ont l'épaisseur et la couleur d'un cul de bouteille.

De jeunes campagnards aux joues roses et d'aimables vieilles dames

aux tabliers ornés de fleurs servent les mets traditionnels : des *crumpets,* crêpes épaisses spongieuses, baignant dans le beurre *(Répertoire des recettes),* petits pains au chocolat et gâteau de Battenburg, assemblage de carrés roses et jaunes recouverts d'une couche de pâte d'amandes. Mais c'est surtout le thé que l'on prend en famille qu'on apprécie; on se rend compte alors quelle peut être sa variété.

Je me souviens fort bien de l'étonnement d'un ami français invité par mes parents à partager leur thé. Ma mère avait préparé des *scones,* un gâteau au chocolat, des sandwichs au concombre, au cresson et à la tomate, des tartines beurrées, etc... du céleri en branches.

« Du céleri ? » dit Jacques. « Comme c'est curieux ! »

Mon père en coupa une branche, la plongea dans le sel et se mit à la croquer. Puis il dit : « Le céleri est très populaire en Angleterre. Si, par un après-midi d'hiver, vous vous teniez sur une colline et prêtiez attentivement l'oreille, vous percevriez un faible bruit de broiement. C'est la nation anglaise tout entière qui mange du céleri. »

Le céleri, tout en n'étant peut-être pas aussi populaire que mon père le laisse entendre, fait indiscutablement partie du thé que l'on sert l'après-midi. Plus importants, cependant, sont les autres aliments qui composent de manière indissociable le goûter : plats sucrés cuits au four, différentes sortes de pain, gâteaux et biscuits qui font à juste titre la renommée de la Grande-Bretagne. Leur histoire est si profondément enracinée dans le folklore que l'origine d'un grand nombre d'entre eux reste obscure. Mais, au cours des années, chaque région du pays a apporté sa contribution aux spécialités qui font du thé un moment de répit que l'on attend avec plaisir.

Les *cakes* (gâteaux) étaient à l'origine un mélange de pain et de pâte avec des raisins de Corinthe et des épices, et se sont transformés dans le Sud-Est et l'Ouest de l'Angleterre où le froment était la récolte principale. Les fermières préparaient des fournées de pâte pour faire du pain et, parfois, en réservaient un morceau auquel elles ajoutaient fruits et épices. Les mots *cake* et *bread* (pain) se confondirent à cause de la ressemblance des ingrédients. On désignait souvent une belle miche de pain blanc sous le nom de *cake.* Même les biscuits étaient parfois appelés *bisk-cakes.* On désigne sous deux noms différents le même gâteau : par exemple, on dit aussi bien *biscuits* que *cakes* de Shrewsbury. De nos jours, en Grande-Bretagne, le mot *cake* est généralement réservé pour désigner une espèce de gâteau fait de pâte sucrée ou de pâte à frire et levé par l'intermédiaire d'un autre produit que la levure de boulanger.

Avant l'introduction des levures chimiques, il fallait de solides bras et beaucoup de temps pour confectionner un gâteau. Lorsque la levure de boulanger n'était pas employée, il fallait que de l'air se mélangeât à la pâte. Pour ce faire, on battait en général des blancs d'œufs en neige que l'on malaxait ensuite avec la pâte. Imaginez le temps que cela demandait pour battre ainsi douze blancs d'œufs.

Vers la fin du XVIIIe siècle, on utilisa du bicarbonate de soude dans un certain nombre de recettes de gâteaux. Des recettes victoriennes indiquaient à la cuisinière qu'elle devait ajouter quelque chose appelée « sels volatils », c'est-à-dire le bicarbonate d'ammonium, au lieu de bicarbonate de soude. Certains amateurs de l'art de cuisiner ont tendance à confondre sel volatil et bicarbonate de soude; en effet, c'était le bicarbonate d'ammonium qui faisait lever la pâte. Les gâteaux étaient, certes, légers et croustillants, mais la cuisine dégageait une odeur d'ammoniaque.

Avec les nouveaux produits servant à faire lever la pâte, les recettes de gâteaux sont légion aujourd'hui et, parfois, ne diffèrent qu'en peu de chose. Le petit gâteau rond d'Eccles *(Répertoire des recettes)* n'est pas très différent du gâteau ovale de Banbury : la composition en est identique — enveloppes de pâtisserie renfermant un mélange de

fruits séchés et d'épices. On les trouve partout en Angleterre; parfois, la forme et le contenu varient légèrement selon les régions; dans le Shropshire et le Yorkshire, par exemple, on y ajoute souvent des feuilles de menthe. Les villages d'Eccles et de Banbury sont à plus de 160 kilomètres l'un de l'autre, mais chacun pourrait très bien prétendre être à l'origine de ce gâteau.

La méthode de cuisson a souvent inspiré le type de pain ou de gâteau. Dans le Nord, on cuisait ces derniers dans une poêle à crêpes en métal ou bien sur une grande pierre plate appelée plaque de four; la tourbe fournissait le combustible, ce qui donnait une incandescence régulière. Dans de nombreux foyers irlandais, on cuit toujours sur une poêle à crêpes au-dessus d'un feu de tourbe. Les Irlandais prétendent que cela donne au pain au bicarbonate de soude une saveur particulière; une excellente variété peut aussi bien être obtenue dans un four *(Répertoire des recettes)*.

En Écosse, des galettes étaient faites de flocons d'avoine, de sel, de bicarbonate de soude, d'eau et de matière grasse; on leur donnait une forme ronde et on les faisait cuire dans la poêle à crêpes. Lorsqu'elles étaient froides, on les recouvrait d'une couche de beurre frais. De nos jours, le four a remplacé les vieilles poêles à crêpes et les plaques de four en pierre; et il ne reste peut-être plus une seule ménagère dans toute la Grande-Bretagne qui prépare encore le *havercake,* jadis spécialité renommée du district de West Riding dans le Yorkshire. Une telle préparation demandait tout un art acquis après une longue pratique. On mélangeait des flocons d'avoine à de la levure de boulanger et de l'eau pour obtenir une pâte dont on

Dans ce salon de thé situé dans un coin reculé du Shropshire, où se réunissent souvent les femmes mariées du pays, la clientèle n'a vraiment que l'embarras du choix. Nous voyons sur le premier plan *(de gauche, à droite) :* un gâteau de Dundee, des biscuits au fromage, des biscuits sablés à la framboise et un gâteau au café décoré de noix.



jetait une certaine quantité d'un tour de main habile sur une plaque chaude. La pâte s'étalait sur la plaque pour former une mince crêpe semblable aux crêpes bretonnes.

Au pays de Galles, la même pâte était étalée très fine sur une planche puis mise à cuire sur la plaque. A présent, on cuit généralement ce gâteau dans une poêle. On recouvre ensuite ce gâteau (en gallois, *bara ceirch)* d'une couche de beurre et on le mange arrosé de babeurre. Au milieu du XVIIIe siècle, dans le Shropshire et les Marches galloises, une autre spécialité du même genre, la galette de sarrasin, était appelée *jannock* ou bien *anack*.

Les *jannocks* ont peut-être disparu mais, dans le Northumberland, les ménagères n'ont pas oublié la recette de leur spécialité, le *singing hinny* — c'est-à-dire « le *hinny* qui chante ». Le mot *hinny* vient vraisemblablement de l'écossais dialectal qui signifie *honey* en anglais (le miel); c'est aussi un terme affectueux. Le *hinny* est un grand gâteau rond fait d'une espèce de pâte à *scones,* que l'on fait cuire dans une poêle à crêpes. Au cours de la cuisson, il chante et émet une suite de bruits de petites bulles qui éclatent (*). Dans certains coins du Northumberland, on l'appelle aussi le *small-coal fizzer* — le gâteau (cuit) sur petits charbons — car tel est parfois le mode de cuisson.

Les hommes de ce comté, surtout ceux de Newcastle, sont connus sous le nom de Geordie, mais *hinny* reste un terme affectueux — un ami est un *hinny* — peut-être à cause de l'affection qu'on porte au gâteau.

Il y a environ quatre-vingts ans, une chanson populaire, reflet de la vie dans le Nord-Est industriel à l'époque, racontait la grande tristesse et l'exiguïté des conditions de logement dans des maisons où les hommes étaient souvent obligés de passer la nuit par terre.

« N'bouge pas tes pieds comme ça, Geordie hinny,
Tâchons d'profiter de not'nuit,
Car demain ben du labeur nous attend;
Aussi, n'remue donc pas trop,
N'bouge pas tes pieds comme ça, Geordie mon gars,
Et ne chasse pas mes doux rêves. »

Après une dure journée de travail sur les péniches à charbon, maint Geordie retournait dans sa minuscule maison et prenait un bain dans sa baignoire de zinc devant le feu du salon. Se laver le dos apportait la malchance, croyait-on, aussi sa femme lui frottait-elle le dos pour faire rentrer dans sa peau la crasse du charbon. Pendant ce temps, Geordie contemplait le *hinny* qui chantait sur le feu.

« Qu'est-ce qu'on mange, aujourd'hui ? »

« Du lard fumé, de la purée de pois et, si tu veux, un morceau de *small-coal fizzer*.

Le Yorkshire, également, a un gâteau au nom amusant : le *fat rascal* — le fripon grassouillet. On le cuit sur une plaque de four en pierre ou dans une poêle à crêpes au-dessus d'un feu de tourbe (pour cette raison, on l'appelle aussi « gâteau à la tourbe »). Ressemblant beaucoup aux *scones,* faits de levure, de raisins de Corinthe et de raisins secs, les *fat rascals* proviennent des villages des landes du district de North Riding. L'un des gâteaux les plus curieux qui soient vient de l'île de Man. Le *dumb cake,* tel est son nom, n'influence probablement plus depuis longtemps la conduite des demoiselles de l'île. Celles-ci faisaient cuire un gâteau dans des cendres et en mangeaient un morceau tout en allant se coucher à reculons. La légende voulait qu'un tel rite les aidât à voir leur futur époux en rêve.

L'Écosse est particulièrement riche en gâteaux qui accompagnent le thé. Il y a davantage encore de variétés de gâteaux que de distilleries de whisky, ce qui n'est pas peu dire. Le gâteau de Dundee, aux fruits et recouvert d'amandes grillées, est connu dans toute la

(*) N. du P. : Il est amusant de remarquer qu'un peu partout le bruit d'une cuisson évoque le plat, ainsi le couscous qui n'est que l'onomatopée de la vapeur « kes kes » sortant de l'appareil.

Grande-Bretagne; cependant, le *black bun,* gâteau noir également aux fruits mais enrobé de pâte, ne se consomme que rarement au sud de la frontière écossaise. Le *gingerbread* (pain d'épice) *(Répertoire des recettes),* souvent en forme de bonhomme avec des raisins de Corinthe à la place des yeux et des boutons de la veste, est beaucoup apprécié à la fois en Écosse et dans le Nord de l'Angleterre. On appelle souvent ces gâteaux des « maris en pain d'épice », et leur origine se perd dans la nuit des temps — expression consacrée, utilisée lorsqu'on ignore les raisons d'une invention quelconque ! On en consommait beaucoup au Moyen âge; ils étaient alors richement décorés de feuilles d'or et de clous de girofle dorés. Les ingrédients comprenaient du miel, de la farine et du gingembre.

Tout au sud, les comtés du Wiltshire et du Hampshire ont leurs *lardy cakes* (gâteaux au saindoux). Je me demande si on les vend toujours dans la petite ville du Hampshire où j'allais à l'école. C'est exactement ce qu'il faut à des écoliers affamés : un gros gâteau de pâte blanche, riche en matière grasse et parsemé de raisins de Corinthe. Loin de nous l'idée de partager les délicats éclairs ou les meringues distinguées que les adultes dégustaient avec le thé... surtout après un après-midi de cricket. Le cricket ! Quelle patience il faut pour y jouer ! Comme je détestais ces longues heures passées en pantalon de flanelle et en chemise de coton. Le bruit mat de la batte frappant la balle; les corneilles querelleuses qui poussaient leurs cris rauques dans les grands ormes. La seule chose qui rendait ces après-midi supportables, c'était de penser au régal qui nous attendait à la fin de la partie.

Ces longs après-midi nous donnaient un appétit que les *lardy*

Cet employé de la Société londonienne Walter Williams & Co. est un spécialiste des mélanges de thés. Devant lui, s'aligne une série de tasses dans lesquelles il essaie différents mélanges. Chaque pot contient les feuilles provenant d'une plantation particulière. Dans sa tasse-témoin, il mélange les diverses variétés de thé jusqu'à ce qu'il obtienne le goût désiré. Ci-dessous, un échantillon du mélange qu'il a retenu repose sur la page d'un registre, où sont détaillées les sources des ingrédients qui le composent.





cakes pouvaient satisfaire. Cependant, les prétendues friandises que l'on nous préparait ne nous plaisaient pas toutes. C'était le cas des rochers — quelques raisins de Corinthe contenus dans une pâte sèche et informe, tribut rendu au stoïcisme des Anglais — et des petits pains au safran. Tous les deux ont une consistance qui défie les dents les plus solides et les estomacs les plus robustes. En fait, de nombreux écoliers pensent encore que le *rock cake* (rocher) a été essentiellement conçu comme une arme.

De toutes les friandises qui accompagnent le thé, les petits pains au lait sont ceux qui ont un rapport des plus étroits avec leur lieu d'origine. Les petits pains de Chelsea, spirales de pâte glacées de sucre, proviennent du quartier de Chelsea, à Londres. Dans un autre quartier de la capitale ont été préparés, pour la première fois, des petits pains longs, sucrés et recouverts d'un glaçage blanc, que l'on appelle petits pains de Londres. Plusieurs villes de Grande-Bretagne font des tartelettes délicieuses appelées « Demoiselles d'honneur » *(Répertoire des recettes)* mais aucune sorte n'a le goût aussi riche et n'est aussi connue que les Demoiselles d'honneur de Richmond, qui viennent de Richmond, faubourg de Londres, et qui furent, dit-on, créées à la cour de Henri VIII, au XVI[e] siècle.

L'un des petits pains au lait les plus connus d'Angleterre est le petit pain de Bath. Au XVIII[e] siècle, toute la gent goutteuse et gloutonne « prenait les eaux » dans la ville thermale de Bath, qui devint la station à la mode. Le petit pain de Bath devint populaire; il est fourré de fruits confits, de grains de cumin, parfois de safran, et est saupoudré de sucre écrasé. Londres riposta en lançant sur le marché le petit pain de Chelsea qui, bientôt, devint tout aussi populaire. Un établissement — la Maison du petit pain au lait — ouvrit ses portes au bout de la rue de Pimlico. On n'y vendait que des petits pains de Chelsea, de Londres, et ceux que l'on consomme pendant le carême, les *hot cross buns,* petits pains marqués d'une croix.

Bath contre-attaqua avec une arme nouvelle : le gâteau *Sally Lunn.* On disait que Sally Lunn était une jeune personne du Somerset qui avait créé, puis popularisé, ce gâteau léger et sucré, composé de farine, d'œufs, de levure de boulanger et de crème fraîche, et auquel elle avait donné son nom. Toutefois, les spécialistes en gastronomie anglaise ne sont pas d'accord, notamment l'historienne Dorothy Hartley qui prétend que « Sally Lunn » est la déformation du français « sol et lune » — espèce de gâteau semblable. En fait, les origines de ce gâteau sont enveloppées de mystère... bien croustillant, ma foi ! Il existe un autre gâteau français, d'origine alsacienne, le *solimeme,* dont provient probablement le « Sally Lunn » anglais. Tous deux sont quasiment identiques : on les ouvre tous deux également et on recouvre le *solimeme* de beurre, et le « Sally Lunn » de crème fraîche fouettée. Mais on se demande comment une recette d'Alsace-Lorraine a bien pu arriver jusqu'à Bath au XVIII[e] siècle.

Il est bien évident que certains types de gâteaux ont disparu à tout jamais. D'autres résistent à la concurrence de la fabrication en masse des multiples boulangeries. Les ménagères de Grande-Bretagne continuent de préparer, en utilisant les ingrédients les plus simples, un grand nombre de gâteaux et de petits pains au lait les meilleurs du monde. Ces régals font les délices de l'amateur de thé. Il me souvient d'avoir surpris un jour une conversation entre deux vieux messieurs au sujet de la joie qu'ils éprouvaient à l'heure du thé. Leur plaisir était accru en automne et en hiver lorsqu'ils pouvaient faire griller les *crumpets* au-dessus d'un feu de bois.

« Une assiette pleine de *crumpets !* », rêvait tout haut l'un d'eux.

« Un gâteau au chocolat décoré de noix ! », soupirait l'autre.

Cependant, de tous les sentiments que le thé a inspirés, celui exprimé par le père Sydney Smith, écrivain anglais du XIX[e] siècle, semble le plus sincère : « Que ferait le monde sans thé ? »

Swiss Roll with Lemon-Curd Filling

GÂTEAU ROULÉ AU CITRON

Pour un gâteau de 42 cm

2 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
75 g de farine
6 cuillerées à soupe de sucre
4 œufs
Pâte au citron *(ci-dessous)*
2 cuillerées à soupe de sucre

Faites chauffer le four à 210°. Enduisez d'une cuillerée à soupe de beurre les parois et le fond d'un moule. Garnissez-le d'une bande de papier sulfurisé, en laissant légèrement dépasser le papier de chaque côté. Beurrez alors ce papier avec 1 cuillerée à soupe de beurre et saupoudrez-le de 2 cuillerées à soupe de farine; inclinez le moule à droite et à gauche pour répartir la farine uniformément, puis renversez-le en tapotant pour faire tomber la farine en excès.

Battez 6 cuillerées à soupe de sucre avec les œufs jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux. Par petites quantités à la fois, tamisez le restant de farine au-dessus du mélange d'œufs et de sucre et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez-la, en soulevant la pâte plutôt qu'en la tournant. Versez la pâte ainsi obtenue dans le moule et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, lissez la surface du gâteau. Faites cuire au centre du four 10 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et commence à se détacher des parois du moule. Retirez du four et saupoudrez de sucre. Démoulez sur une feuille de papier sulfurisé, puis détachez doucement le papier collé au gâteau. Étalez sur le dessus une couche de pâte au citron, puis roulez le gâteau sur lui-même dans le sens de la longueur. Laissez refroidir. Pour servir, découpez le gâteau en tranches de 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur un plat.

Lemon Curd

PÂTE AU CITRON

Pour environ 2/3 de bol

4 cuillerées à soupe de beurre
120 g de sucre en poudre
1 dl de jus de citron
4 jaunes d'œufs
1 cuillerée à soupe de zeste de citron râpé

Dans une casserole à fond épais, mélangez le beurre, le sucre, le jus de citron et les jaunes d'œufs. Faites cuire sur feu très doux en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épaissi. Ne laissez pas bouillir. Versez cette crème dans un petit saladier et, en remuant, ajoutez-y le zeste de citron. Réfrigérez cette pâte jusqu'au moment de l'utiliser. La pâte au citron sert pour garnir tartes et gâteaux.

Chocolate Cake with Hazelnuts

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

250 g de noisettes épluchées
225 g de chocolat à cuire, finement râpé
130 g de farine
235 g de beurre ramolli
240 g plus 2 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à café d'essence de vanille
7 jaunes d'œufs
7 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Faites chauffer le four à 210°. Parsemez les noisettes sur un plat à four et faites-les griller 15 minutes au four, en les retournant. Retirez du four et réglez le feu à 125°. Frottez les noisettes, encore chaudes, entre deux linges pour les débarrasser de leur peau. Hachez finement 2/3 de bol de noisettes et mettez-les de côté. Pilez le reste au mortier ou au mixer. Ajoutez, en remuant bien, au chocolat râpé.

Enduisez de 1 cuillerée à café de beurre ramolli un moule circulaire, à fond amovible. Saupoudrez ce moule de 2 cuillerées à soupe de farine. Inclinez-le à droite et à gauche pour répartir la farine, puis renversez-le en tapotant pour faire tomber la farine en excès. Réservez.

Dans une grande terrine, battez en crème le reste du beurre, 240 g de sucre et 1 cuillerée à café de farine. Ajoutez l'essence de vanille et, en battant, incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Mélangez la farine qui reste et le mélange au chocolat et aux noisettes puis, en battant, incorporez le mélange de beurre et de sucre, une ou deux cuillerées à soupe à la fois. Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Dans une autre terrine, mélangez les blancs d'œufs et la pincée de sel puis battez jusqu'à ce que vous obteniez une mousse consistante. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez doucement

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 1 dl. environ

le blanc d'œuf à la pâte. Versez la pâte dans le moule et saupoudrez sa surface des 2 cuillerées à soupe de sucre qui restent. Faites cuire au centre du four, à 125°, pendant 1 heure 15, ou jusqu'à ce que le sucre forme une croûte croustillante. Laissez refroidir 5 minutes dans le moule, puis ôtez la couronne circulaire, qui forme paroi, et faites glisser le gâteau sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.

Pour préparer le glaçage, mélangez dans une casserole à fond épais l'eau, le chocolat, le sucre et le café. Faites cuire sur feu modéré, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ne laissez pas bouillir. Mettez ensuite le glaçage de côté pour qu'il refroidisse. Disposez le gâteau sur un plat et nappez aussitôt le dessus ainsi que les côtés du gâteau d'une couche de glaçage. Pendant qu'il est encore malléable, enfoncez-y légèrement les noisettes hachées qui restent, de façon à décorer les côtés du gâteau.

LE GLAÇAGE
180 g de sucre
6 cuillerées à soupe d'eau
200 g de chocolat à cuire, coupé en petits morceaux
1 cuillerée à soupe de café fort, fraîchement préparé

Dundee cake

GÂTEAU DE DUNDEE

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

250 g de beurre ramolli
400 g de farine
240 g de sucre
5 œufs
125 g de raisins de Corinthe
125 g de raisins de Smyrne
125 g d'écorces de fruits confits, hachées
8 cerises confites, coupées en deux
390 g d'amandes en poudre
2 cuillerées à soupe d'écorce d'orange finement râpée
1 pincée de sel
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude, dissoute dans 1 cuillerée à café de lait
60 g d'amandes mondées et fendues en deux

Faites chauffer le four à 150°. Badigeonnez, avec une cuillerée de beurre battu, le fond et les parois d'un moule circulaire, à fond amovible, de 20 cm de diamètre et de 7,5 cm de profondeur. Saupoudrez le moule avec 2 cuillerées à soupe de farine, inclinez-le à droite et à gauche pour la répartir uniformément puis renversez-le en tapotant pour faire tomber la farine en excès.

Dans une grande terrine, battez en crème le beurre qui reste et le sucre, en écrasant le mélange contre les parois de la terrine avec une grande cuiller, jusqu'à ce qu'il soit mousseux. En battant, incorporez 1 des œufs, puis 70 g de farine, et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez incorporé tous les œufs et toute la farine. En battant, ajoutez les raisins de Corinthe et de Smyrne, les écorces confites, les amandes en poudre, les cerises, l'écorce d'orange râpée et le sel. Continuez à battre jusqu'à ce que tous ces ingrédients soient bien liés. En remuant, ajoutez ensuite le bicarbonate de soude au lait, versez la pâte dans le moule, puis disposez en cercles concentriques, à la surface de la pâte, les amandes fendues. Faites cuire, au centre du four, 1 heure 30 ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau, enfoncée dans la pâte, en ressorte sèche. Laissez le gâteau reposer 4 ou 5 minutes, puis démoulez-le sur une grille et laissez-le bien refroidir.

Scones

PETITS PAINS BRIOCHÉS AU LAIT

Pour environ 12 petits pains

1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli
300 g de farine
1 cuillerée à soupe de sucre
1/2 cuillerée à café de sel
3 cuillerées à soupe de saindoux, coupé en morceaux de 1/2 cm, et réfrigéré
1 œuf
1 dl de lait

Faites chauffer le four à 210°. Badigeonnez de beurre ramolli une grande plaque à pâtisserie. Mettez-la de côté.

Dans une grande terrine très froide, mélangez la farine, le sucre, le sel et le saindoux. Du bout des doigts, travaillez ces ingrédients jusqu'à ce que vous obteniez de gros grumeaux. Battez l'œuf jusqu'à ce que vous obteniez une mousse et réservez, dans un bol, 1 cuillerée à soupe de cette mousse. En battant, ajoutez le lait au reste de l'œuf battu, puis versez ce mélange sur la farine. En travaillant avec les mains ou en utilisant une grande cuiller, mélangez bien jusqu'à ce que la pâte puisse être rassemblée en une boule. Farinez légèrement cette boule puis, sur une planche à pâtisserie également farinée, roulez la pâte en un cercle de 1/2 cm d'épaisseur. A l'aide d'une roulette à pâtisserie ou d'un verre, découpez des rondelles de 5 cm de diamètre. Ramassez les chutes et roulez-les pour en découper d'autres galettes. Placez ces galettes sur la plaque à pâtisserie en ménageant un espace de 2,5 cm entre elles et badigeonnez-les avec l'œuf battu réservé. Faites cuire, au centre du four, 15 minutes, ou jusqu'à ce que les petits pains soient légèrement dorés. Servez aussitôt, sur un plat chauffé.

Pour environ 15 biscuits

- 8 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
- 35 g de sucre glace
- 5 cuillerées à café de glucose cristal mélangé à une cuillerée à café de mélasse
- 70 g de farine
- 1/2 cuillerée à café de gingembre râpé
- 4 cuillerées à soupe de cognac
- 2 cuillerées à café de zeste de citron finement râpé

LA GARNITURE

- 4 dl de crème fraîche
- 35 g de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de cognac

Brandy Snaps

BISCUITS AU COGNAC

Faites chauffer le four à 175°. Avec 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli, badigeonnez une plaque à four et le manche d'une longue cuiller en bois. Réservez.

Dans un poêlon à fond épais, amenez à ébullition, sur feu modéré, le mélange de glucose cristal auquel vous aurez ajouté 4 cuillerées à soupe de beurre et 35 g de sucre; remuez constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous et le beurre fondu. Retirez du feu et, en remuant à l'aide d'une grande cuiller, incorporez peu à peu la farine, le gingembre, le cognac et le zeste de citron. Battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Disposez cette pâte sur la plaque en comptant 1 cuillerée à café très pleine par biscuit et en laissant 10 cm d'espace entre eux. Faites cuire au centre du four, pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits forment des rondelles de 8 à 10 cm de diamètre et soient bien dorés. Éteignez le four et ouvrez-en la porte, mais ne sortez pas encore les biscuits; ils durciraient et il serait malaisé de leur donner la forme souhaitée.

En travaillant rapidement, retirez les biscuits, l'un après l'autre, à l'aide d'une spatule métallique et enroulez-les autour du manche beurré de la cuiller pour leur donner leur forme. Faites glisser pour dégager chaque biscuit et déposez-le sur une grille. Avec les 2 cuillerées à soupe de beurre qui restent, enduisez de temps en temps le manche de la cuiller.

Juste avant de servir, fouettez la crème fraîche dans une terrine préalablement réfrigérée pour qu'elle soit légèrement ferme; ajoutez-y 35 g de sucre et continuez à battre jusqu'à ce qu'elle soit bien consistante. Avec une spatule en caoutchouc, ajoutez doucement le cognac. Remplissez de crème fouettée une poche à douille, garnissez ainsi les *brandy snaps*. Servez aussitôt.

Préparez la pâte des biscuits dans une poêle. Versez-la à la cuiller sur une plaque allant au four. Prévoyez un espace de 10 cm entre chaque biscuit.





Shortbread

BISCUIT SABLÉ

Pour environ 24 sablés triangulaires

- 1 livre, plus 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli
- 240 g de sucre
- 600 g de farine, tamisée avant d'être pesée

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez de 1 cuillerée à soupe de beurre une grande plaque et mettez-la de côté.

Dans un mixer réglé à grande vitesse, battez ensemble 1 livre de beurre et le sucre, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse. Réduisez à vitesse moyenne, puis incorporez la farine à raison de 120 g à la fois et continuez à battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. (Si vous préparez la pâte sans mixer, battez en crème le beurre et le sucre dans une terrine, en écrasant le mélange à l'aide d'une grande cuiller jusqu'à ce que vous obteniez une mousse. Ajoutez la farine à raison de 120 g à la fois, en battant. Si la pâte est trop lourde pour être battue aisément, pétrissez-la tout en ajoutant la farine.)

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte pour obtenir un rectangle. En utilisant une règle et une roulette à pâtisserie ou un couteau aiguisé, coupez ce rectangle transversalement en 4 bandes de 6 cm de large. Coupez ces bandes en 3 carrés et séparez-les en 2 suivant une diagonale, pour obtenir 24 triangles. A l'aide d'une fourchette, piquez les petits triangles selon un dessin uniforme. Disposez-les sur la plaque à pâtisserie et faites cuire, au four, 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les sablés soient fermes et légèrement dorés. A l'aide d'une spatule métallique, alignez-les sur des grilles et laissez-les refroidir. On peut conserver ces sablés 2 à 3 semaines dans des boîtes ou des récipients hermétiquement clos.

NOTA : On peut donner aux sablés des formes très diverses. Parfois, on roule la pâte et on la découpe pour obtenir des petits sablés rectangulaires; parfois, on en forme une grande galette circulaire et, de la pointe d'un couteau, on dessine à sa surface des marques qui permettent de la partager en quartiers.

Enroulez chaque biscuit autour du manche d'une cuiller en bois pour être tubulaire. Une fois les biscuits refroidis, fourrez-les de crème fouettée.





Black Bun

GÂTEAU NOIR AUX RAISINS ET AUX ÉPICES

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

LA PÂTE
230 g de beurre froid, coupé en morceaux de 1/2 cm
360 g de farine
6 à 8 cuillerées à soupe d'eau glacée
1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli

LA GARNITURE
580 g de farine
120 g de sucre
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1 cuillerée à café de cannelle pilée
1/2 cuillerée à café de muscade râpée
Quelques pincées de girofle pilé
1/4 de cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre noir, fraîchement moulu
1 kg de raisins secs sans pépins
1 kg de raisins de Smyrne
360 g d'amandes mondées et hachées grossièrement
250 g d'écorces de fruits confits, finement hachées
3 œufs
1 dl de babeurre
1/4 de litre de cognac

Dans une grande terrine très froide, mettez le beurre froid et la farine puis, en travaillant avec les doigts, frottez le beurre avec la farine jusqu'à ce que vous obteniez des grumeaux. Veillez à ce que ce mélange ne devienne pas huileux. Versez-y immédiatement 6 cuillerées à soupe d'eau glacée et formez une boule de la pâte. Si la pâte avait tendance à se désagréger, il suffirait d'y ajouter de l'eau glacée, à raison d'une cuillerée à café à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Saupoudrez la boule de farine, puis enveloppez-la dans du papier sulfurisé; réfrigérez pendant au moins 2 heures.

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez de votre beurre ramolli le fond et les parois d'un moule circulaire, de 20 cm de diamètre.

Pour la garniture, tamisez ensemble au-dessus d'une terrine la farine, le sucre, le bicarbonate, la cannelle, la muscade, le girofle, le sel et le poivre. Ajoutez les raisins secs, les raisins de Smyrne, les amandes et les morceaux d'écorce de fruits confits, en mélangeant à l'aide d'une cuiller entre chaque addition, pour que les fruits soient enrobés de farine. Battez les œufs jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux et, en remuant, incorporez aux œufs le babeurre et le cognac. Versez ce mélange sur la farine aux fruits. Remuez pour bien lier.

Prenez environ les 2/3 de la pâte réfrigérée et placez-les sur une planche farinée. Formez-en une rondelle de 2,5 cm d'épaisseur, puis roulez la pâte pour obtenir une rondelle de 37,5 cm à 40 cm de diamètre et de 1/2 cm d'épaisseur. Drapez la pâte sur le rouleau à pâtisserie et déposez-la dans le moule. Pressez légèrement pour faire adhérer la pâte aux parois et au fond du moule, mais sans l'étirer. A l'aide d'une paire de ciseaux ou d'un couteau aiguisé, faites tomber les morceaux de pâte qui dépassent, puis, à la cuiller, remplissez le moule de la garniture. Roulez le reste de la pâte de façon à former une rondelle de 22,5 cm à 25 cm de diamètre et posez ce chapeau sur la garniture. Faites tomber les morceaux de pâte qui dépassent puis, du bout des doigts, pressez les bords de la pâte pour les faire adhérer. A l'aide d'une fourchette, perforez la surface. A l'aide d'un couteau, pratiquez deux incisions longues de 2,5 cm, parallèles et distantes de 1 cm, ceci de part et d'autre du centre.

Faites cuire, au centre du four, 1 heure 30, puis réglez le four à 140° et faites cuire encore 1 heure 30 ou jusqu'à ce que la croûte soit d'un brun doré. Laissez refroidir, puis enveloppez soigneusement le gâteau de feuilles d'aluminium et conservez-le, à température ambiante, 1 semaine au moins avant de le servir.

Seed-cake

GÂTEAU AUX GRAINES DE CUMIN

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

130 g de beurre ramolli
370 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure chimique
1 pincée de sel
180 g de sucre
1 cuillerée à soupe de graines de cumin
1 œuf
4 cuillerées à soupe de lait

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez de 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli le fond et les parois d'un moule circulaire, de 20 cm de diamètre. Mettez-le de côté. Tamisez ensemble la farine, le sel et la levure; mettez de côté. Dans une terrine, battez en crème le restant du beurre et le sucre, avec une cuiller jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. En battant, ajoutez-y les graines de cumin, puis l'œuf. Ajoutez la farine par 70 g à la fois et en battant bien entre chaque addition. Lorsque le mélange sera homogène, incorporez en continuant à battre 4 cuillerées à soupe de lait, puis versez cette pâte dans le moule. Égalisez la surface puis faites cuire, au centre du four, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée dans la pâte en ressorte sèche. Laissez reposer 5 minutes, puis démoulez et laissez refroidir.

Maids of Honour

DEMOISELLES D'HONNEUR (Tartelettes aux amandes)

Pour environ 18 tartelettes

2 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
5 cuillerées à soupe de farine
Pâte sablée *(page 107)*
2 jaunes d'œufs
120 g de sucre
1/3 de bol d'amandes mondées et pilées
1 cuillerée à soupe de zeste de citron finement râpé
2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Faites chauffer le four à 210°. Enduisez le fond et les parois de 15 à 18 moules à tartelettes unis de 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli. Chacun de ces moules doit avoir un diamètre de 6 cm à sa partie supérieure. Saupoudrez-les de 4 cuillerées à soupe de farine et inclinez-les à droite et à gauche, pour répartir la farine. Renversez-les en tapotant pour faire tomber la farine en excès.

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte de façon à obtenir un cercle de 1/2 cm d'épaisseur puis, à l'aide d'un verre renversé ou d'une roulette à pâtisserie, découpez des rondelles de 7,5 cm de diamètre. Ramassez les chutes de pâte et faites une nouvelle boule avec la pâte ainsi récupérée; roulez cette pâte pour former un nouveau cercle, que vous découperez en rondelles, comme précédemment. Garnissez chacun des moules d'une rondelle de pâte. Ces fonds de tartelettes doivent avoir une profondeur de 2,5 cm environ et ne pas remplir entièrement les moules.

Battez les jaunes d'œufs dans une terrine, puis, toujours en battant, ajoutez peu à peu le sucre, les amandes, le zeste de citron et la dernière cuillerée à soupe de farine. Ajoutez ensuite la crème fraîche, peu à peu, et battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Disposez-en une cuillerée à soupe dans chaque fond de tartelette, de façon que cette crème arrive à 1/4 de cm du sommet de la pâte.

Faites cuire, au centre du four, 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit d'un beau brun doré. Retirez doucement les tartelettes de leurs moules et disposez-les sur des grilles à pâtisserie pour les laisser entièrement refroidir. Les « Demoiselles d'honneur » sont traditionnellement servies à l'heure du thé.

Eccles Cakes

PETITS GÂTEAUX D'ECCLES

Pour environ 12 gâteaux

1 cuillerée à soupe de beurre ramolli, plus 2 cuillerées à soupe de beurre fondu
3 cuillerées à soupe de sucre
80 g de raisins de Corinthe
1 cuillerée à soupe de mélange d'écorces confites finement hachées
Quelques pincées de quatre-épices en poudre
Quelques pincées de muscade râpée
De la pâte sablée *(page 107)*
Du sucre

Faites chauffer le four à 250°. Badigeonnez de beurre ramolli une grande plaque à pâtisserie. Mettez-la de côté. Dans un petit bol, mélangez le beurre fondu et les 3 cuillerées à soupe de sucre puis, en remuant, ajoutez les raisins de Corinthe, le mélange d'écorces confites, le quatre-épices et la muscade. Mélangez tous ces ingrédients jusqu'à ce que les morceaux de fruits confits soient bien enrobés.

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte pour former un cercle de 1/2 cm d'épaisseur. A l'aide d'une roulette à pâtisserie ou d'un verre renversé, découpez des galettes de 9 cm de diamètre. Rassemblez les chutes de pâte en une boule et roulez-la, pour former un nouveau cercle; découpez de nouvelles galettes.

Placez une cuillerée à soupe bien pleine du mélange de fruits au centre de chaque galette. Ramenez vers le centre les bords de la pâte pour bien enfermer la garniture et pressez les bords, en les tournant pour souder la pâte. Retournez les gâteaux et, à l'aide du rouleau à pâtisserie, pressez doucement pour les réduire à l'état de galettes. On doit tout juste apercevoir les raisins à travers la pâte. A l'aide d'un petit couteau aiguisé, pratiquez des incisions en croix, longues de 5 cm, à la surface de chaque galette.

Placez ces galettes sur la plaque à pâtisserie et faites cuire au centre du four environ 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun doré. A l'aide d'une grande spatule métallique, déposez les petits gâteaux sur une grille pour qu'ils refroidissent. Juste avant de servir, saupoudrez-les abondamment de sucre.

Les petits gâteaux d'Eccles sont traditionnellement servis à l'heure du thé.



IV

Une nation de mangeurs de bœuf

Examinons un peu ce personnage qui représente l'Angleterre : John Bull. Il porte le costume d'un gentilhomme campagnard et un gilet aux couleurs du pavillon britannique; son bouledogue ne le lâche pas d'une semelle. C'est un homme bedonnant, haut en couleur et jovial; c'est aussi un gros buveur. Sam John Bull n'est évidemment qu'un symbole, mais qui repose sur des faits solides. C'est au XVIIIe siècle qu'il devint célèbre. A cette époque-là, dans la haute bourgeoisie britannique, on avait le goût consommé des plaisirs de la table. Les généreuses proportions de John Bull sont sans aucun doute le résultat d'un régime composé de bœuf rôti et de bière. D'ailleurs, comment aurait-il pu se nourrir d'autre chose que de bœuf, cette nourriture si typiquement anglaise ? (Il en jetait les restes à son chien, évidemment.) Ce personnage — qu'il fût le symbole du Corps des gros propriétaires terriens ou celui de l'Empire — est, il faut bien le dire, quelque peu démodé de nos jours. Mais, si depuis son époque bien des choses ont changé, le bœuf rôti n'était en Angleterre — pas plus qu'il ne l'est aujourd'hui — ni un mythe, ni un symbole. Il demeure le plat national par excellence et tient une place incontestée depuis des siècles dans un pays où la viande remplace le pain comme soutien vital.

C'est au repas de midi — au *lunch* — dominical que l'on consomme le plus souvent du bœuf rôti. Généralement, c'est le père qui découpe la pièce avec son grand couteau bien affûté : la lame attaque la peau croustillante et brune du rôti puis s'enfonce jusqu'à son intérieur rouge et juteux. Certains préfèrent l'entame.

Pendant que l'on découpe la pièce, le pouding du Yorkshire — cette pâte à frire à l'aspect écumeux, garniture classique du rôti de bœuf *(Répertoire des recettes)* — finit de cuire dans la chaleur intense du four.

Portant le chapeau de paille traditionnel, ce boucher londonien dispose sur son étal des côtelettes d'agneau.
A partir du couperet, et dans le sens des aiguilles d'une montre, on remarque des tripes, une selle d'agneau, une couronne d'agneau, des saucisses et un jambon.
Au milieu, on voit des côtes de bœuf et, au fond, sont accrochés des agneaux entiers.

Il faut une température très élevée pour cuire ce pouding : donc, on retire d'abord le rôti que l'on tient au chaud, puis on augmente la chaleur du four; le pouding déborde du moule et s'épanouit lentement comme une fleur jaune au soleil. La cuisson du pouding du Yorkshire est semblable à celle d'un soufflé : c'est le convive qui attend le pouding, ce n'est jamais l'inverse. Pendant ce temps-là, la mère de famille remue la sauce et surveille les légumes.

Le plat n'est vraiment complet que lorsqu'on a entouré viande et le *Yorkshire pudding* de pommes de terre rôties. Font également partie intégrante de ce plat : la moutarde, la sauce au raifort et la saucière de jus de viande tout chaud, riche et brun. Des légumes verts, parfois aussi quelques carottes, ajoutent de vives couleurs à l'harmonie des rouges et des bruns. Mais on ne s'arrête guère au spectacle. Une quantité copieuse a été préparée, et on s'attend à en reprendre une deuxième, voire une troisième fois, bien que l'on sache qu'une tourte aux prunes, garnie de crème fraîche, suivra très certainement. Que c'est délicieux !

C'est, en effet, un repas délicieux, qu'il convient d'étudier de près. Car le repas de midi dominical fournit d'importants indices quant aux habitudes de table des Anglais — et surtout quant à celles de consommer la viande. Elles ont été en partie influencées par des considérations géographiques (par exemple, le pouding du Yorkshire); jusqu'à un certain point, elles reflètent l'habileté circonspecte des ménagères britanniques pour trouver exactement le condiment qui doit accompagner chaque plat (comme le raifort avec le bœuf).

Le XVIIIe siècle n'a pas seulement rendu célèbre le personnage de John Bull; il a aussi propagé la légende de la Joyeuse Angleterre, pays bucolique des chants folkloriques, des *puddings,* de la bière et de la viande de bœuf. Les aubergistes étaient l'incarnation même de John Bull : ils étaient tour à tour bourrus, affables et paillards; leurs serveuses aux joues roses étaient généreuses et avaient quelque peu la cuisse légère. Les clients, comme les aubergistes, faisaient des excès de bonne chère et leur embonpoint menaçait à chaque instant de faire éclater leurs vêtements.

Les plaisirs de la table étaient tenus en si haute estime que dans toute l'Angleterre résonnait le choc des couverts, de la vaisselle et des verres. Le père Sydney Smith note encore : « Je suis convaincu que l'énergie, les talents, les vertus et les qualités sont fortement affectées par la viande de bœuf et de mouton, les pâtés en croûte et les potages trop riches. » Sans guère reprendre leur souffle, les Anglais ingurgitaient des tonnes de mouton bouilli, de rôti de bœuf et de porc. Les *puddings* et les pâtés étaient inondés d'une flopée de sauce brune. On engloutissait un nombre incalculable de litres de bière pour faire passer des montagnes de fromage. La gloutonnerie du pays étonnait au plus haut point les Européens en visite en Angleterre.

À Londres, les piliers de gargote portaient avec fierté la preuve éclatante de cette gloutonnerie : l'obésité, encouragée à coup sûr par le plaisir qu'ils prenaient à boire quatre bouteilles de porto pour terminer un repas. C'est ainsi qu'ils créèrent une légende qu'on a essayé de ne jamais désavouer depuis lors : le rôti de bœuf est le privilège de tous les Anglais, leur nourriture de base. En fait, ce n'était vrai qu'à moitié, car l'écart existant entre les riches et les pauvres ne fut jamais aussi prononcé que lorsqu'il s'agissait justement de savoir qui consommait de la viande. Le bœuf frais, le mouton et le porc étaient un luxe rare à la table d'un paysan.

On travaillait dur dans les campagnes de Grande-Bretagne, et la nourriture était frugale. Pendant des siècles, les paysans prirent leur petit déjeuner à 5 heures du matin : une tranche de pain accompagnée d'un morceau de lard fumé ou bien, c'était souvent le cas, tout sim-



Pommiers et poiriers du Kent aux fruits prometteurs. Moutons du Kent dont les côtelettes sont parmi les plus tendres du pays.

plement de graisse de lard. A midi, ils mangeaient du fromage et buvaient de la bière ou du cidre. Du début du Moyen âge à la « riche » époque victorienne, les classes laborieuses — surtout en Écosse et en Irlande — ne se nourrissaient principalement que de pain au lard fumé, de fromage et de bière. Pour améliorer l'ordinaire, la chasse au lapin, au lièvre et au blaireau, la pêche en rivière, étaient fort répandues; pendant des siècles, le braconnage ne fut pas un passe-temps mais bel et bien une nécessité.

Cette situation pénible devait prendre fin un jour, mais plusieurs générations eurent encore à en pâtir. Une révolution agricole s'amorçait péniblement, encouragée par la politique agraire poursuivie par les gouvernements successifs dans l'espoir de faire davantage produire la terre. « Faites disparaître les lopins de terre des paysans autour des villages; c'est du gaspillage, » annonçaient les promoteurs de cette politique. « Regroupons-les en grands champs, entourés de haies et de fossés. » Le principe de cette politique partait de bons motifs; mais, souvent, des paysans perdaient leurs terres car des représentants officiels et de gros propriétaires terriens sans scrupules, appâtés par le gain, tiraient profit des décrets gouvernementaux. Pendant de nombreuses années, le gouvernement fit enclore les lopins de terre ainsi que les terrains vagues traditionnellement utilisés pour le bétail des paysans car l'industrie de la laine en plein développement en avait besoin pour le pâturage des moutons. Cette série de lois sur les Enclos, dont la première date de 1709, obligèrent de nombreux paysans dont on avait confisqué les terres à trouver du travail dans les villes en pleine croissance.

A cette expansion urbaine correspondait un accroissement constant de la population. Le travail de la terre, toujours plus ou moins primitif, devait faire face à la pression d'une productivité plus grande. Il fallait prendre des mesures urgentes. Fort heureusement, tout au début du XVIIIe siècle, entra en scène dans l'histoire de l'agriculture Jethro Tull; ce fermier du Berkshire inventa une semeuse mécanique qui améliora les semailles et accrut considérablement le rendement des récoltes. A cette invention, fut ajoutée la formule d'un homme d'état et un propriétaire terrien du Norfolk, lord Townshend, qu'on appelait « Townshend, l'homme aux navets ». Il lança l'idée révolutionnaire de nourrir le bétail et les cochons avec des navets qui, grâce à la semeuse Tull, pouvaient dorénavant être cultivés en grandes quantités, pendant l'hiver au lieu d'abattre les animaux et de saler leur carcasse, ce qui s'était toujours fait de mémoire d'homme. Certains fermiers adoptèrent prudemment les idées avancées de Townshend. Un innovateur, qui voyait encore plus loin que les autres, se rendit compte que l'avenir de l'agriculture anglaise dépendait de l'amélioration de la qualité du bétail. C'était Robert Bakewell; il n'avait pas 20 ans à la mort de lord Townshend, en 1738. Par la suite, il devint le premier éleveur commercial d'Angleterre. Il développat notamment la race des moutons du Leicestershire et les bœufs à longues cornes du Dishley.

L'amélioration des races, la possibilité pour les éleveurs de faire passer l'hiver aux bêtes des troupeaux de plus en plus nombreux et le développement des terres à fourrage contribuèrent à un accroissement énorme de la productivité. Alors que de nombreuses personnes ne pouvaient toujours pas se procurer de la viande, les villes en pleine expansion, et surtout Londres, commencèrent à en recevoir de grosses quantités. Le bétail d'Écosse, les moutons du pays de Galles, les vaches et les cochons d'Irlande étaient vendus au marché de Smithfield, à Londres. Des milliers de bestiaux irlandais transportés en bateau jusqu'à l'île d'Anglesey avaient à traverser l'île à pied, ensuite, à traverser à la nage les 800 mètres du détroit de Menai qui séparent cette île du pays de Galles. Il y a plus de



Cette vache, Joy Erica of Slades, a remporté plusieurs rubans. Deux d'entre eux la proclament championne de la race Aberdeen Angus, renommée pour ses bœufs de boucherie. Son veau, Joyous Erica, aidera à perpétuer la race dans cette ferme du Surrey.

300 kilomètres entre cet endroit et le village de Barnet, faubourg du nord de Londres, d'où les bêtes étaient expédiées à Smithfield; la route était longue et dure. Au cours des étés brûlants, le bétail et les bouviers étaient assaillis par les taons. Les routes étaient défoncées; à certains endroits, les ornières avaient plus d'un mètre de profondeur. De nombreux bestiaux crevaient en chemin; arrivés à Barnet, où on les engraissait avant de les diriger vers le marché, ceux qui avaient survécu étaient souvent épuisés et malades.

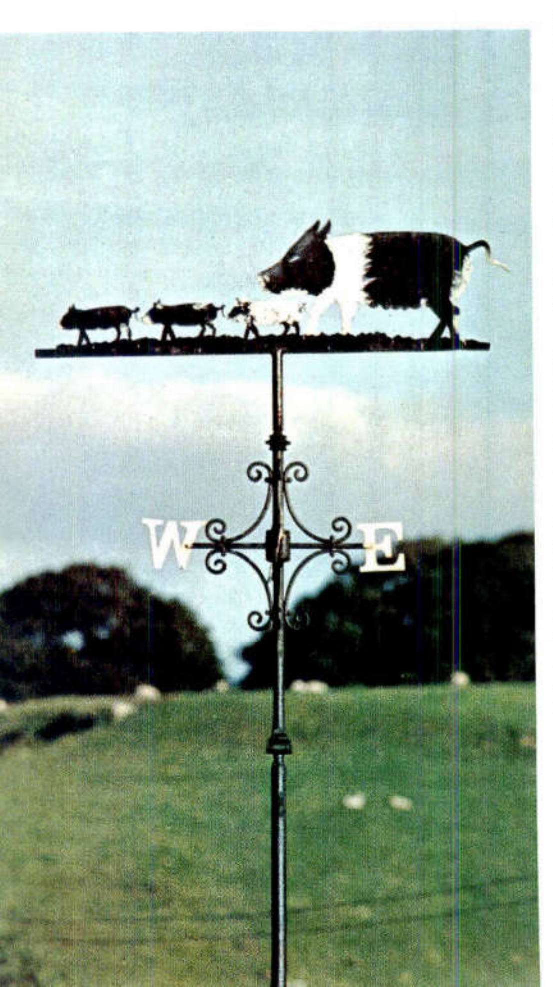
La viande de bœuf, on l'imagine sans peine, était chère, dure et peu savoureuse. Cependant, ces défauts mêmes contribuèrent à la cuisine anglaise : on utilisa des épices et des sauces en dosages toujours plus forts pour relever le goût de la viande. On ne peut surestimer l'importance des épices dans la cuisine anglaise à ses débuts. Outre la saveur qu'elles ajoutaient à la viande, elles avaient une fonction tout aussi importante : elles en dissimulaient le goût. A cette époque-là, la viande était souvent « avancée », et l'on considérait comme impoli de « sentir sa viande sur la fourchette ». Depuis l'époque des Normands, l'on utilisait des épices pour déguiser le goût désagréable de la viande avariée et pour rendre la viande salée plus flatteuse au palais. Les cuisinières mettaient souvent dans leurs plats des poignées de soucis, fleurs très parfumées. Celles qui pouvaient se le permettre achetaient des clous de girofle, du gingembre, de la cannelle, du safran et du sucre (alors considéré comme une épice).

En raison de ses relations étroites avec les Indes, le palais des Anglais se fit au goût fortement relevé des épices exotiques : coriandre, piment, curcuma, cumin et cardamome. Les officiers de la Compagnie des Indes orientales, en congé dans la mère patrie, introduisirent également le curry et le *chatni* — mot qui signifie « épices fortes » en hindoustani — anglicisé en *Chutney*. Le *china chilo* et le *country captain* viennent aussi des Indes. Le *china chilo* est un mélange de mouton haché, de laitue hachée, d'oignons, de petits

pois et de champignons, le tout servi avec du riz cuit à l'eau. Le *country captain* — terme anglo-indien — signifie le « capitaine d'un vaisseau étranger ». C'est aussi le nom d'un plat : un curry au poulet et à l'oignon aromatisé de cumin, de curcuma, de coriandre et de piment. A la fin du XIXe siècle, quand les procédés de réfrigération rendirent possible l'importation de viande d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, les sauces épicées et au curry étaient très en vogue, ajoutant une note relevée à la douceur de la cuisine anglaise. Depuis leur introduction, au XVIIIe siècle, certaines épices, devenues les ingrédients principaux dans des sauces fortement relevées, étaient rarement oubliées au cours d'un repas. Cependant, les sauces faites à la maison et mises en bouteilles ont finalement remplacé la plupart des épices qui accompagnaient la viande.

La plupart de ces sauces, et en particulier la *Worcestershire sauce,* contiennent des ingrédients très forts : essence d'anchois, vinaigre, soja, ail et des mélanges d'épices. La recette de la *Worcestershire sauce* a été, dit-on, inventée en Inde. C'est sir Marcus Sandys du Worcestershire (comté de Worcester) qui l'y a découverte. Aujourd'hui, c'est un condiment très utilisé dans les potages, les ragoûts et bien d'autres plats.

Dans les grandes villes, où souvent le mari et la femme travaillent, des plats qui demandent une longue préparation — par exemple, les ragoûts — ont été remplacés par des plats de viande vite préparés : steaks et côtelettes. Et ceci, en partie parce que depuis les vingt dernières années, on peut facilement acheter un steak. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale et même au début des années 1950, le faux-filet était un luxe que peu de gens pouvaient s'offrir. De tels morceaux de viande n'étaient pas à la portée de toutes les bourses lors des années de guerre et de rationnement. A l'heure actuelle, tous les Anglais, ou presque, peuvent manger un steak. La promesse du XVIIIe siècle et la légende de John Bull se sont réalisées : en effet, il y a maintenant de la viande pour tous. Le repas familial du dimanche se compose presque partout d'un rôti de bœuf, de porc ou d'agneau.



Des sociologues ont décrit ce repas comme étant un symbole de sécurité. La sécurité du foyer et de l'affection des parents est symbolisée par la cuisine familiale (la cuisine de la mère est toujours la meilleure du monde). Les liens familiaux sont toujours très marqués en Angleterre, peut-être en partie parce que la mère désire que toute la famille soit bien nourrie, même lorsque les enfants sont mariés. Le dimanche, de nombreuses familles ne manquent jamais de se réunir autour d'une bonne table, surtout dans les campagnes où les membres d'une même famille habitent assez près les uns des autres.

Le repas dominical satisfait les solides appétits ouverts par les pintes de bière ingurgitées — entre hommes, le plus souvent — à l'auberge du village, à quelques pas de l'église. Pendant des siècles, les Anglais ont partagé leur dimanche entre piété matinale et hédonisme de l'après-midi. C'est le pasteur qui, plus souvent qu'à son tour, ouvrait la marche à midi. Au XVIIIe siècle, Ann Hughes, fermière du Dorset qui tenait un journal, fut un peu ennuyée un dimanche par l'invitation que son mari avait faite au pasteur, William Ellis, à partager leur déjeuner. Le pasteur, note-t-elle, « mange beaucoup trop de viande »; la cuisine « m'a donné beaucoup de travail. J'ai fait cuire notre plus gros jambon, une selle de mouton, trois chapons, un gîte à la noix, un lièvre farci de fines herbes, des tartes et un pouding; il y a du fromage, du pain et du beurre; j'espère que le tout accompagné de pommes de terre, de légumes verts et autres garnitures, de cidre, de bière et de *sherry,* fera l'affaire. »

Il y avait peu de perte après un tel festin : la viande qui restait était servie froide au petit déjeuner du lendemain, avec du pain et

de la bière. C'était la façon habituelle d'accommoder les restes à l'époque. Cependant, une ménagère inventive pouvait faire beaucoup mieux. A l'époque victorienne, lorsque les petits déjeuners devinrent moins copieux, les morceaux de viande de la veille servaient au repas de midi du lundi; on inventa alors un plat bien anglais, les *bubble and squeak* — rôti de bœuf froid, accompagné de chou haché et d'oignons, le tout frit. De nos jours, on le fait avec du bœuf froid et des pommes de terre froides et, à la place du chou, on trouve parfois des choux de Bruxelles de la veille. On écrase le tout avec une fourchette et l'on fait frire; lorsque l'extérieur est bien doré et croustillant, on remue l'ensemble avec une fourchette de façon que les morceaux croustillants s'incorporent bien à cette espèce de purée. On fait frire à nouveau, puis on écrase l'ensemble de nouveau avec la fourchette et ainsi de suite jusqu'à ce que l'on obtienne un ensemble homogène de petits morceaux bien craquants.

Il y a longtemps que, par souci d'économie, les restes ont abordé le garde-manger, permettant ainsi des recettes simples comme le pâté du berger et le *toad-in-the-hole*. Le pâté du berger *(shepherd's pie)*, appelé également pâté de chaumière *(cottage pie)*, contient souvent de la viande cuite hachée (généralement du mouton ou de l'agneau) que l'on recouvre d'oignons puis de purée de pommes de terre et que l'on fait dorer au four. Le *toad-in-the-hole (Répertoire des recettes)* est un plat fait de morceaux de viande cuits dans de la pâte à frire. Jadis, on y mettait des morceaux de lard fumé; de nos jours, on y trouve souvent des morceaux de saucisse.

De tels plats sont simples mais fort savoureux si on les accompagne de leurs garnitures traditionnelles. Les Britanniques sont passés maîtres dans l'art des mélanges culinaires. Les premiers cuisiniers campagnards se servaient des mets qu'ils avaient sous la main et nous ont légué quelques-uns de ces plats où sel et sucre se confondent comme

Dans la cour d'une ferme de Cornouailles, cette truie est assaillie par ses petits, alors qu'elle tentait de s'octroyer un moment de paix.
On élève des cochons dans toutes les îles Britanniques; après le bœuf et l'agneau, c'est le porc que l'on y consomme le plus.
Les cochons noir et blanc de l'espèce Saddleback qui ornent la girouette du Devon représentée sur la page ci-contre sont d'une race très commune.



rôti de porc bien doré agrémenté de compote de pommes. Ils servaient le mouton ou l'agneau avec de la gelée. Personne ne conteste le droit au *Yorkshire pudding* de paraître aux côtés du rôti de bœuf et de la sauce au raifort; c'est une garniture classique. Le bœuf bouilli, de son côté, n'échappe pas à la tradition. Le plat favori des Cockneys, dans l'East-End de Londres, c'est le bœuf bouilli aux carottes, à la purée de pois et aux *dumplings* (quenelles). Aujourd'hui, on prépare invariablement les *dumplings* avec de la farine et de la graisse fine de bœuf, ce qui donne une pâte solide que l'on fait cuire dans le bouillon de viande. A l'origine, la plupart des *dumplings* étaient faits avec de la pâte à pain. Le jour où l'on faisait cuire le pain, on réservait une certaine quantité de pâte; on en mettait quelques morceaux gros comme une noix dans le bouillon ou le ragoût; on les retirait lorsqu'ils étaient bien gonflés.

Beaucoup de ces mélanges sont, de toute nécessité, saisonniers. Lorsque la terre est gelée, on mange des tripes aux oignons qui ont mijoté pendant des heures dans du lait avec une feuille de laurier, de la soupe à la queue de bœuf, de la soupe de tête de mouton avec de l'orge et des légumes, du ragoût de mouton, de pommes de terre et d'oignons, du bœuf bouilli et des *dumplings,* du pâté de lapin, du porc salé. On fait bouillir des pieds de cochon et on les sert refroidis dans leur propre gelée accompagnés d'une sauce à la vinaigrette, ou chauds et grillés, accompagnés d'une sauce persillée.

Lorsque le mois de mars chassait l'hiver, on attendait impatiemment dans les fermes le moment de manger un cuisseau de veau rôti farci de feuilles de sauge, une tête de veau au lard fumé bouilli et de l'agneau rôti. A présent, on pourrait aussi déguster du foie de veau sauté avec des tranches de lard fumé et des rondelles d'oignon, des pâtés de veau au jambon décorés d'une belle croûte et des côtelettes d'agneau grillées avec des brins de romarin frais du potager.

L'excellente qualité de la viande, des céréales et des produits laitiers a contribué à créer les plats qui sont devenus la base de la nourriture de la population. En Irlande, l'agneau ou le chevreau accompagnés de pommes de terre ont donné son ragoût national. Dans le Lancashire et le Yorkshire, le même plat légèrement modifié devient le *hot-pot.* Presque partout le long des Pennines, entre les monts Cheviot et les Midlands, renommées pour leur élevage extensif de moutons et de bovins, on trouve le *hot-pot (Répertoire des recettes)* fait avec le collier de mouton, cuit avec des oignons, des pommes de terre et une huître ou deux. Préparé dans une marmite en terre et servi — comme le ragoût irlandais *(Irish stew)* — avec du chou rouge mariné, le *hot-pot* a acquis une renommée nationale. Que l'on y ajoute des huîtres peut sembler bizarre, mais il ne faut pas oublier que le *hot-pot* a été créé par les meuniers du Lancashire à une époque où ces mollusques ne coûtaient pas cher et ne venaient pas de loin.

A la limite du Lancashire, dans le port de Liverpool, un plat renommé a pour nom le *lobscouse.* L'abréviation *scouse* est le nom que l'on donne à un dialecte de Liverpool, et l'on désigne parfois les habitants de la ville sous le sobriquet de Scousers. On pense que le *lobscouse* était à l'origine consommé à bord des vaisseaux. C'est un ragoût de mouton aux légumes, qui ressemble au *hot-pot,* auquel on ajoute des biscuits de mer ou de l'orge, mais jamais d'huîtres. Certains pensent que ce sont les Irlandais expatriés qui ont introduit le *lobscouse* à Liverpool, mais la plupart des habitants de cette ville assurent que c'est un plat bien de chez eux. Mais, si l'origine du *lobscouse* demeure obscure, c'est indubitablement la misère qui a poussé les gens à le créer.

Nous avons fait remarquer que l'Angleterre du XVIIIe siècle était renommée pour sa bonne chère. On a souvent dit, peut-être à juste raison, que cette réputation subit un rapide déclin lorsque

Voici le « ventricule du cœur de la Cité » : le Marché de Leadenhall, où l'on vend la meilleure viande, le plus beau gibier et les plus belles volailles de Grande-Bretagne. Cette arcade victorienne date de 1881, mais l'emplacement du marché remonte à 1321. Aujourd'hui, avant de reprendre leur train de banlieue, des centaines de courtiers en chapeau melon s'arrêtent à Leadenhall pour y faire quelques emplettes.


MARKET
ERECTED



La toque noire est traditionnellement portée par le chef des cuisines du Savoy qui fournissent le Savoy Grill et le Simpson's-in-the-Strand, deux des plus grands restaurants de Londres. Les selles d'agneau et les côtes de bœuf *(à droite)* n'attendent plus que d'être disposées sur une serveuse et découpées.



les Anglais se mirent à faire rôtir la viande au four au lieu de continuer à la faire rôtir à la broche.

Il n'est rien de plus naturel et de meilleur qu'un beau quartier de viande rôti à l'air libre. A un certain moment de la préhistoire, l'homme a découvert les avantages de rôtir la bête qu'il avait attrapée. Cela donnait une viande plus ferme, plus facile à mâcher, plus savoureuse que la viande crue. Au cours de l'époque néolithique, l'homme inventa la broche lorsqu'il s'aperçut qu'il était désagréable de manger les morceaux de bois ou de charbon qui adhéraient à sa nourriture. Au Moyen âge, dans les grands manoirs, un garçon ou deux tournait la broche, sur laquelle craquait et dorait la carcasse d'un bœuf ou d'un mouton qui répandait son jus dans une lèchefrite. Dans les maisons plus modestes, la broche était actionnée par un grand tambour du diamètre d'une roue de charrette, qu'un chien placé à l'intérieur faisait tourner en courant. La cuisinière se servait du propre jus de la pièce pour l'en arroser et, de temps en temps, retournait les pommes de terre qui cuisaient près du feu.

A cette époque, on appréciait une viande fraîche, savoureuse, tendre et maigre (par ordre de préférence). Obtenir de la viande fraîche ne présente plus de problèmes de nos jours et l'Anglais contemporain juge la viande par sa tendreté et l'absence de gras. Il est regrettable qu'il place la saveur en dernière position. C'est une des



Ce cuisinier du Simpson's est en train de découper un rôti de bœuf. A l'époque victorienne, les femmes n'étaient pas admises dans les restaurants; c'est encore le cas dans une certaine salle du Simpson's où la cuisine est des plus délectables. Renommé pour son bœuf, ce restaurant est le rendez-vous des hommes d'affaires et des grands journalistes de Fleet Street, centre de la presse britannique.

raisons pour lesquelles le mouton, au goût fort, a disparu des boucheries; on exige maintenant de l'agneau, au goût relativement fade.

Les gens n'aiment plus le goût de la viande forte; c'est ce qui explique la disparition de certaines races domestiques. Des grandes variétés de bovins, de moutons et de cochons des campagnes britanniques d'il y a un siècle, un petit nombre seulement a survécu. Il est rare de trouver encore des éleveurs de moutons de pré-salé dans les South Downs, alors qu'ils peuvent doubler leur production grâce à ceux du Dorset (les brebis de cette région agnèlent deux fois par an). Cependant, les troupeaux de moutons qui, jadis, passaient comme des nuages blancs par les South Downs du Sussex et du Hampshire, appartenaient à la race la plus connue d'Angleterre. Ceux qui broutaient l'herbe près de la Digue du Diable, bien au-dessus de la ville de Brighton, étaient fort prisés pour leur saveur — qui provenait, disait-on, du thym, de la marjolaine et du basilic qui poussaient le long des dunes.

Aujourd'hui, la Digue du Diable est fréquentée par les amateurs de pique-nique, et non plus par les moutons; et les botanistes à la recherche de thym et de marjolaine ont bien du mal à en trouver. Bien des choses ont changé et continueront de changer. Mais dans cet avenir lointain où les repas consisteront peut-être en une pilule, qui restera obstinément amateur de viande ? Les Britanniques, bien sûr !

CHAPITRE IV - RECETTES

Pour 6 à 8 personnes

Une côte de bœuf de 6 livres

Roast Beef

RÔTI DE BŒUF

Faites chauffer le four à 260°. Placez le morceau de bœuf — le gras au-dessus — dans un grand plat à four creux.

Sans toucher à la viande, faites-la rôtir 20 minutes au centre du four. Réduisez la chaleur du four à 175° et poursuivez la cuisson sans arroser la viande jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre goût. Comptez environ 10 minutes de cuisson par livre.

Déposez le bœuf sur un plat préalablement chauffé et laissez-le reposer 15 minutes, ce qui facilitera le découpage. Si vous accompagnez le rôti de bœuf d'un pouding du Yorkshire *(ci-dessous)*, portez la température du four à 210° dès que le rôti est à point. Enveloppez le rôti d'une feuille d'aluminium (sans trop serrer) et laissez-le reposer dans un endroit tiède, le temps de faire cuire le pouding.

Découpez comme suit : commencez par ôter une fine tranche de bœuf à l'extrémité la plus grande du rôti; ceci vous permettra de poser le rôti bien en équilibre sur son gros bout. Insérez les dents d'une grande fourchette un peu en dessous de la côte supérieure. Découpez des tranches en partant du haut, en détachant la viande des os à mesure que vous progressez vers le bas. Traditionnellement, le rôti de bœuf est servi avec son jus de cuisson et on l'accompagne d'une sauce au raifort *(page 71.)*

NOTA : Il est inutile de porter le rôti de bœuf à température ambiante avant de le mettre au four; on peut le retirer du réfrigérateur et le mettre directement à cuire.

Pour 6 à 8 personnes

- 2 œufs
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 145 g de farine
- 1/4 de litre de lait
- 2 cuillerées à soupe de jus de graisse de rôti de bœuf (à défaut, 2 cuillerées à soupe de saindoux)

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl. environ

Yorkshire Pudding

POUDING DU YORKSHIRE

Si vous utilisez un mixer, mélangez dans le bol les œufs, le sel, la farine et le lait et faites tourner à grande vitesse pendant 2 ou 3 secondes. Arrêtez l'appareil, grattez les parois du récipient, puis actionnez à nouveau l'appareil pendant 40 secondes. (A défaut de mixer, utilisez un fouet, un batteur rotatif mécanique ou électrique et battez les œufs et le sel jusqu'à obtention d'une mousse. Incorporez progressivement la farine en battant constamment. Ajoutez le lait en le versant en un mince filet et battez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène.) Réfrigérez au moins une heure.

Faites chauffer le four à 210°. Dans un plat à four, faites chauffer la graisse de rôti, sur feu modéré, jusqu'à ce qu'elle se mette à grésiller. Battez à nouveau la pâte un instant, puis versez-la dans le plat. Faites cuire, au centre du four, 15 minutes, abaissez la température du four à 200° et faites cuire encore 15 minutes, jusqu'à ce que le pouding ait gonflé et dépassé les bords du plat, et qu'il soit bien doré. Coupez-le en portions et servez aussitôt.

Le « Yorkshire pudding » accompagne toujours le rôti de bœuf *(page 70)*. On utilise la même pâte pour préparer le crapaud dans le trou *(page 75)*.

Horse-radish Sauce

SAUCE AU RAIFORT

Pour environ 2/3 de bol

- 4 cuillerées à soupe de raifort en flacon, égoutté, que vous sécherez ensuite dans un torchon
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1/4 de cuillerée à café de moutarde anglaise en poudre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre blanc
- 1 dl de crème fraîche, bien froide

Dans un petit bol, mélangez à fond le raifort, le vinaigre, le sucre, la moutarde, le sel et le poivre blanc. Fouettez la crème fraîche en mousse épaisse. Versez dessus le mélange au raifort puis, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, mélangez doucement bien à fond, en adoptant un mouvement de bas en haut, mais sans tourner. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez en saucière pour accompagner le rôti de bœuf *(page 70)* ou certains poissons tels que la truite fumée, l'anguille fumée ou le saumon grillé.

Boiled Beef and Carrots with Dumplings

BŒUF BOUILLI AUX CAROTTES ET AUX QUENELLES

Pour 6 personnes

LA VIANDE

- 1 morceau de poitrine de bœuf salée de 1,350 kg à 1,600 kg (choisir un morceau maigre, le faire rouler et ficeler par le boucher)
- 18 petits oignons blancs pelés (environ 1 livre)
- 12 petites carottes bien grattées

LES QUENELLES

- 145 g de farine ordinaire
- 1/4 de cuillerée à café de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 45 g de graisse de bœuf, finement hachée et bien fraîche (environ 3 cuillerées à soupe)
- 6 cuillerées à soupe de lait

Placez le bœuf dans une grande cocotte et ajoutez suffisamment d'eau pour le recouvrir d'une couche de 1 cm. Amenez à ébullition, sur feu vif, tout en écumant bien la surface de l'eau. Baissez le feu et, en couvrant partiellement, laissez cuire doucement 2 heures 30. Ajoutez les oignons et les carottes et, en gardant la cocotte partiellement couverte, faites encore cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes et la viande soient tendres.

Entre-temps, faites chauffer le four à 125° et préparez la pâte à quenelles. Tamisez ensemble la farine, la levure et le sel. Ajoutez la graisse et, en travaillant rapidement du bout des doigts, frottez le gras avec la farine jusqu'à ce que vous obteniez de gros grumeaux. Versez le lait sur ce mélange, remuez et assemblez la pâte en une boule. Si elle se désagrège, ajoutez du lait par quelques gouttes à la fois (au plus 2 cuillerées à soupe). Avec les mains légèrement farinées, roulez cette pâte en boulettes de 2,5 cm de diamètre.

Retirez du bouillon la viande et les légumes, puis déposez-les sur un grand plat préalablement chauffé. Recouvrez-les et maintenez-les au chaud dans le four. Laissez tomber les quenelles dans le bouillon que contient la cocotte puis remuez doucement 1 ou 2 fois. Sans couvrir, faites cuire à feu modéré pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les quenelles remontent à la surface. Déposez-les sur le plat contenant la viande et les légumes et servez aussitôt.

Braised Oxtail

RAGOÛT DE QUEUE DE BŒUF

Pour 6 personnes

- 1,500 kg à 2 kg de queue de bœuf, en morceaux de 5 cm de long
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 245 g de farine
- 6 cuillerées à soupe de lard maigre fondu ou de saindoux
- 1 carotte de taille moyenne, grattée et grossièrement hachée
- 1 navet de taille moyenne, gratté et grossièrement haché
- 1 petite branche de céleri, grossièrement hachée
- 1 gros oignon, grossièrement haché
- 3/4 de litre de bouillon de bœuf
- 1 petite feuille de laurier
- 1/4 de cuillerée à café de thym
- 3 brins de persil frais

Faites chauffer le four à 160°. Essuyez les morceaux de queue de bœuf puis saupoudrez-les de sel et d'un peu de poivre noir. Passez ces morceaux à la farine et secouez-les pour faire tomber la farine en excès. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre, sur feu vif, le lard ou le saindoux, jusqu'à ce qu'il se mette à grésiller. Ajoutez les morceaux de queue de bœuf (en 2 fois, si nécessaire) et faites-les sauter, en réglant le feu pour qu'ils dorent rapidement et uniformément de tous côtés. Déposez la viande dans une cocotte.

Dans le poêlon, ajoutez la carotte, l'oignon, le navet, le céleri et, tout en remuant fréquemment, faites cuire, sur feu modéré, 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et dorés. Déposez les légumes sur les morceaux de queue de bœuf. Ajoutez le bouillon, puis le laurier, le thym et le persil. Amenez à ébullition couvrez et faites cuire au four pendant 2 heures 30, ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os. Écumez la surface du liquide contenu dans la cocotte pour le dégraisser. Servez dans la cocotte.





« Bœuf bouilli aux carottes » est le titre d'une chansonnette créée par les Cockneys de Londres. Elle exprime leur excellente humeur de voir ce plat au menu, accompagné d'oignons et de quenelles. La viande utilisée est soit de la poitrine soit du gîte à la noix *(notre photo)*. En Grande-Bretagne, avant d'être vendue, la viande de bœuf est mise pendant plusieurs jours dans une saumure, ou salpêtre, ce qui lui donne cette teinte rouge violacé caractéristique.

Potted Pork

PORC EN TERRINE

Pour 3 à 4 personnes

400 g de porc maigre, désossé, coupé en dés de 1 cm
125 g de graisse de porc fraîche, coupée en dés de 1/2 cm
1/2 cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
1 dl d'eau
1 grande feuille de laurier
2 clous de girofle entiers

Faites chauffer le four à 140°. Dans une casserole à fond épais, mélangez bien le porc maigre, la graisse de porc fraîche, le sel et un peu de poivre. Ajoutez l'eau, la feuille de laurier et les clous de girofle et couvrez hermétiquement. Faites cuire, au centre du four, 4 heures ou jusqu'à ce que la plus grande partie du liquide se soit évaporée et que le porc soit assez tendre pour que vous puissiez l'écraser à la cuiller contre les parois de la casserole. Ne le laissez pas dorer et, en vérifiant de temps en temps, ajoutez de l'eau si celle-ci s'évapore par trop. N'en ajoutez qu'une cuillerée à soupe à la fois.

A l'aide d'une spatule à fentes, disposez le porc dans un plat creux; jetez la feuille de laurier et les clous de girofle, mais réservez la graisse et le jus de cuisson. Otez les parties cartilagineuses et déchiquetez le porc en filaments à l'aide d'une fourchette. En remuant, ajoutez la graisse et le jus de cuisson, puis tassez cette mixture dans un moule de 1/2 litre ou dans une terrine. Recouvrez, à l'aide d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium, et réfrigérez au moins 24 heures. La terrine de porc est servie soit en hors-d'œuvre avec du pain grillé, soit à l'heure du thé.

Pease Pudding

PURÉE DE POIS CASSÉS

Pour 6 à 8 personnes

500 g de pois cassés
1/2 litre d'eau
1 cuillerée à café de sel
4 cuillerées à soupe de beurre
1/4 de cuillerée à café de poivre blanc

Lavez les pois cassés sous l'eau froide courante jusqu'à ce que l'eau de lavage soit parfaitement claire. Vérifiez les pois et jetez ceux qui seraient abîmés. Dans une casserole à fond épais, amenez à ébullition 1/2 litre d'eau. Ajoutez progressivement les pois sans que l'eau ne cesse de bouillir. En couvrant partiellement, faites cuire doucement, sur feu doux, 1 heure 30, ou jusqu'à ce que les pois soient suffisamment tendres pour que vous puissiez les écraser contre les parois de la casserole avec le dos d'une cuiller. Égouttez-les, puis réduisez-les en purée en les passant au moulin à légumes. Remettez la purée dans la casserole et, en remuant constamment, faites cuire, sur feu modéré, jusqu'à ce que la purée soit chaude. En remuant, incorporez le sel, le poivre et le beurre. Égouttez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez immédiatement sur un plat chauffé. La purée de pois cassés accompagne traditionnellement le bœuf bouilli aux carottes et aux quenelles (*page 71*).

Irish Stew

RAGOÛT IRLANDAIS

Pour 4 à 6 personnes

6 pommes de terre de taille moyenne (environ 1 kg), pelées et coupées en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
4 gros oignons (environ 750 g) pelés et coupés en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
3 livres de collier ou d'épaule de mouton (bien maigre) débarrassée de toute partie grasse et coupée en dés de 2,5 cm
1 cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
1/4 de cuillerée à café de thym
De l'eau froide

Dans une cocotte à fond épais, étalez la moitié des pommes de terre et, sur ce lit, disposez la moitié des oignons. Déposez ensuite les morceaux de mouton sur les oignons. Saupoudrez la viande de 1/2 cuillerée à café de sel, d'un peu de poivre noir et de thym; ajoutez les tranches d'oignon qui restent, puis l'autre moitié des pommes de terre. Saupoudrez à nouveau de sel qui reste et de poivre noir puis remplissez la cocotte avec suffisamment d'eau froide pour recouvrir les pommes de terre.

Amenez à ébullition, sur feu vif, puis, sur feu très doux, ayant couvert la cocotte hermétiquement, laissez mijoter 1 heure 30. Vérifiez de temps en temps et, si l'eau s'évaporait par trop, rajoutez de l'eau bouillante à raison de 1 ou 2 cuillerées à soupe à la fois.

Servez dans la cocotte et prévoyez des assiettes à soupe chauffées. Traditionnellement, ce plat est accompagné de chou rouge mariné aux épices (*page 105.*)

Toad-in-the-Hole

LE CRAPAUD DANS LE TROU (Saucisses en pâte)

Pour 4 personnes

- 145 g de farine
- 2 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 1 livre de petites saucisses de porc fraîches

Pour préparer la pâte au mixer, disposez, dans le récipient de l'appareil, la farine, les œufs, le lait, le sel et un peu de poivre noir moulu; actionnez l'appareil à grande vitesse quelques secondes. Arrêtez l'appareil, grattez les parois du récipient, puis remettez-le en route pendant 40 secondes. (Pour préparer la pâte à la main, battez au fouet, au batteur rotatif mécanique ou électrique, les œufs et le sel jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. En battant constamment, ajoutez la farine, puis versez lentement le lait dans le mélange et continuez à battre jusqu'à consistance homogène et crémeuse.) Réfrigérez la pâte au moins 1 heure.

Faites chauffer le four à 210°. Couchez les saucisses dans un gros poêlon et piquez-les bien avec les dents d'une fourchette. Arrosez-les de 2 cuillerées à soupe d'eau; couvrez hermétiquement le poêlon et laissez cuire, sur feu doux, 3 minutes. Découvrez et continuez à faire cuire sur feu modéré en retournant fréquemment jusqu'à ce que l'eau se soit complètement évaporée et que les saucisses commencent à dorer dans leur graisse.

Disposez les saucisses sur un plat à four et arrosez-les avec 2 cuillerées à soupe de leur jus de cuisson. Laissez entre elles un espace de 2,5 cm. Versez la pâte sur les saucisses et faites cuire, au centre du four, 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait dépassé les bords du plat à four et qu'elle soit bien dorée. Servez aussitôt.

Pork-and-Apple Pie

TOURTE DE PORC AUX POMMES-FRUITS

Pour 8 à 10 personnes

- 6 cuillerées à soupe de beurre ramolli, plus 2 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 4 oignons de taille moyenne, finement hachés
- 1 cuillerée à café de feuilles de sauge séchées et émiettées
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 2 kg de porc maigre, désossé, débarrassé de toute partie grasse et coupé en petits dés
- 4 pommes à cuire de taille moyenne de préférence acides, épluchées et coupées en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- 1 dl d'eau
- 6 pommes de terre de taille moyenne, pelées et coupées en quartiers
- 1 dl 1/2 à 2 dl de lait

Faites chauffer le four à 160°. Badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre les parois et le fond d'une grande cocotte. Dans un petit bol, mélangez l'oignon haché, la sauge, le sel et un peu de poivre; remuez à la cuiller, pour bien mélanger. Disposez au fond de la cocotte le tiers du porc en dés, recouvrez avec le quart de l'oignon assaisonné. Disposez par-dessus la moitié des tranches de pommes et ajoutez encore une couche d'oignons. Répétez l'opération en disposant ainsi, par couches successives, le porc, l'oignon, les tranches de pommes, puis recouvrez le tout avec ce qui reste de porc. Ajoutez l'eau et amenez à ébullition sur le feu. Couvrez bien la cocotte et faites cuire, au centre du four, 1 heure 30, ou jusqu'à ce que le porc ne présente aucune résistance à la pointe d'un couteau.

Entre-temps, faites cuire les pommes de terre à découvert dans suffisamment d'eau bouillante salée pour les recouvrir, sur feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les; videz la casserole et remettez-y les pommes de terre. Secouez-les en les faisant chauffer sur feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres et farineuses. En utilisant une fourchette ou un mixer, réduisez-les en purée. En battant, incorporez-y les 4 cuillerées à soupe de beurre qui restent, puis 1 dl 1/2 de lait, à raison de 2 cuillerées à soupe à la fois. Utilisez un peu de lait supplémentaire — 1/2 dl au plus — pour que la purée soit juste assez ferme pour garder sa forme dans une cuiller. En battant, ajoutez 1/2 cuillerée à café de sel et un peu de poivre moulu. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et mettez de côté.

Une fois le porc à point, étalez dessus à l'aide d'une spatule en caoutchouc la purée de pommes de terre. Avec les dents d'une fourchette, faites un joli dessin à la surface de la purée, puis imbibez-la libéralement de beurre fondu. Faites cuire, au tiers supérieur du four, 10 minutes, ou jusqu'à ce que la partie supérieure de la tourte commence à brunir. Glissez le plat sous le grilloir pendant quelques secondes pour que la purée de pommes de terre prenne une couleur plus foncée et servez immédiatement, à même la cocotte.



Le *hot-pot* du Lancashire, ragoût d'agneau de la classe ouvrière, contient une riche surprise : des huîtres et des champignons.

Lancashire Hot-Pot

RAGOÛT DU LANCASHIRE
(Côtelettes d'agneau aux rognons et aux huîtres)

Pour 6 personnes

- 1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli, plus 1 cuillerée à soupe de beurre coupé en petits morceaux
- 6 pommes de terre de taille moyenne, épluchées et coupées en tranches épaisses de 1/2 cm
- 6 côtelettes d'agneau bien maigre
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 6 rognons d'agneau, débarrassés de leurs membranes, dégraissés et coupés en tranches de 1/2 cm
- 6 huîtres écaillées (facultatif)
- 225 g de champignons frais (auxquels on conservera la queue) coupés dans le sens de la longueur en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- 3 oignons de taille moyenne (environ 1 livre), pelés et coupés transversalement en tranches de 1/4 de cm d'épaisseur
- 1/2 litre d'eau
- 1 cuillerée à soupe de persil, finement ciselé

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez de 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli le fond et les parois d'une cocotte grande et profonde. Étalez le tiers des pommes de terre au fond de la cocotte d'une façon uniforme et disposez 3 côtelettes sur cette couche. Saupoudrez les côtelettes de 1/2 cuillerée à café de sel et d'un peu de poivre noir. Ajoutez la moitié des champignons, 3 huîtres, la moitié des tranches d'oignon et la moitié des rognons. Couvrez d'une nouvelle couche de pommes de terre (le tiers de la quantité initiale). Disposez les 3 autres côtelettes sur cette couche et saupoudrez-les du reste de sel et de poivre noir. Ajoutez les champignons, les rognons, les tranches d'oignon et les huîtres qui restent et couvrez le tout avec le reste de pommes de terre. Ajoutez l'eau, parsemez le ragoût de petits morceaux de beurre. Couvrez et faites cuire, au centre du four, 1 heure 30. Poursuivez la cuisson 30 minutes, à découvert, jusqu'à ce que la croûte des pommes de terre soit bien dorée. Saupoudrez de persil et servez dans la cocotte.

Beef Roll

ROULADE DE BŒUF

Pour 4 à 6 personnes

- 1 livre de bœuf désossé haché, pris dans la sous-noix, la macreuse ou le jarret
- 1/2 livre de jambon cru maigre, haché
- 2/3 de bol de mie de pain pulvérisée au mixer ou réduisez-le en chapelure en le frottant entre vos mains
- 1/4 de cuillerée à café de muscade râpée
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre, fraîchement moulu
- 1 œuf, légèrement battu

Dans une terrine, mélangez le bœuf, le jambon, la mie de pain, la muscade, le sel et le poivre. Ajoutez l'œuf et battez pour bien lier. Transvasez cette mixture dans un moule de 1 à 1 litre 1/2. Tassez bien et le recouvrez-le moule d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium beurrée.

Placez le moule dans un fait-tout et remplissez d'eau jusqu'à mi-hauteur du moule. Amenez à ébullition, puis laissez frémir 2 heures, (vérifiez que le moule est hermétiquement clos). Ajoutez de l'eau bouillante dans le fait-tout, au besoin pour maintenir un niveau constant.

Retirez le moule du fait-tout, ôtez le couvercle ou la feuille d'aluminium et recouvrez la roulade de bœuf d'une nouvelle feuille d'aluminium. Disposez une assiette sur le moule et surchargez-la d'un poids de 2 kilos. Laissez refroidir à température ambiante, puis, sans ôter l'assiette ni le poids, réfrigérez la roulade de bœuf 4 ou 5 heures, ou jusqu'à ce qu'elle soit bien glacée. Pour démouler, passez la lame d'un couteau le long des parois du moule et trempez le fond du moule dans de l'eau chaude, pendant quelques secondes. Séchez-le extérieurement, coiffez-le d'un plat renversé et, en saisissant fermement l'ensemble à deux mains, retournez le moule sur le plat. Frappez d'un coup sec le plat contre la table et la roulade de bœuf doit glisser hors du moule. Traditionnellement, ce plat est servi avec de la moutarde, du pain frais et du beurre.

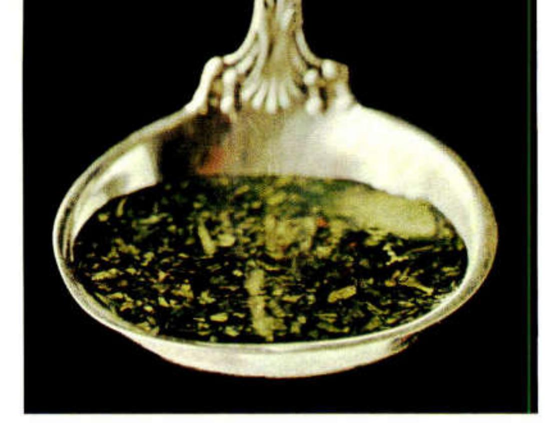
Scotch Broth

POT-AU-FEU ÉCOSSAIS

Pour 6 à 8 personnes

- 1 kg de collier ou d'épaule d'agneau, coupé en 6 morceaux
- 2 litres d'eau froide
- 2 cuillerées à soupe d'orge
- 2 cuillerées à café de sel
- Quelques pincées de poivre noir, fraîchement moulu
- 100 g de carottes, finement hachées
- 100 g de navets, finement hachés
- 1 oignon de taille moyenne, finement haché
- 100 g de poireaux, finement hachés (conservez 5 cm de vert)
- 75 g de céleri en branches finement haché
- 1 cuillerée à soupe de persil, finement ciselé

Dans une grande cocotte, disposez l'agneau et ajoutez de l'eau. Amenez à ébullition, sur feu vif, tout en écumant bien la surface. Ajoutez l'orge, le sel, le poivre et, en couvrant partiellement, laissez cuire sur feu doux 1 heure. Ajoutez les carottes, les navets, l'oignon, le poireau et le céleri et, en couvrant partiellement, laissez cuire doucement 1 heure. Déposez l'agneau sur une assiette et détachez la viande des os; jetez les os, les parties cartilagineuses ou grasses et coupez la viande en petits dés. Mettez ceux-ci dans le bouillon et laisser réchauffer 2 ou 3 minutes. Saupoudrez de persil avant de servir.



LA SAUCE MENTHE ACCOMPAGNE PARFAITEMENT L'AGNEAU.

Pour 6 à 8 personnes

LA SAUCE MENTHE
4 cuillerées à soupe d'eau
1 cuillerée à soupe de sucre
20 g de feuilles de menthe fraîches, finement hachées
1 dl de vinaigre de cidre

LA VIANDE
2 cuillerées à soupe de sel
1 cuillerée à café de poivre noir, finement moulu
1 cuillerée à soupe de romarin frais, finement haché, ou 2 cuillerées à café de romarin séché en poudre
1 gigot de 5 à 6 livres, débarrassé de ses parties grasses, mais auquel on laissera la pellicule que constitue la peau

Roast Leg of Lamb with Mint Sauce

GIGOT D'AGNEAU RÔTI EN SAUCE MENTHE

Préparez la sauce à l'avance; mettez l'eau et le sucre dans une casserole et amenez à ébullition, sur feu vif, en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre. Retirez du feu. Tout en remuant, ajoutez le vinaigre et les feuilles de menthe. Goûtez et, selon votre goût, ajoutez un peu plus de sucre (1 cuillerée à soupe au maximum). Laissez reposer à température ambiante 2 ou 3 heures.

Faites chauffer le four à 260°. Dans un petit bol, mélangez le romarin, le sel et le poivre et, du bout des doigts, pressez ce mélange sur la viande, en la couvrant uniformément.

Placez le gigot — côté gras au-dessus — sur une grille disposée dans un plat à four creux et faites rôtir sans couvrir au centre du four, 20 minutes. Réglez le four à 200°, puis, selon votre goût, faites rôtir encore. Comptez environ 11 minutes par livre. Inutile d'arroser la viande.

Déposez le gigot sur un plat préalablement chauffé et laissez-le reposer 15 minutes, ce qui facilitera le découpage. Remuez la sauce 1 ou 2 fois, versez-la dans une saucière, que vous servirez en même temps que le gigot.

Pour environ 2/3 de bol de sauce

1 cuillerée à soupe de beurre
1 cuillerée à soupe de farine
1/4 de litre de bouillon (de mouton, de bœuf ou de poisson, selon le plat que cette sauce doit accompagner)
1 cuillerée à soupe de câpres, égouttées et coupées en deux
2 cuillerées à café de cidre
1/4 de cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu

Caper Sauce

SAUCE AUX CÂPRES

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le beurre, sur feu vif. Lorsque la mousse commence à se résorber, ajoutez peu à peu la farine et mélangez bien. Ajoutez alors le bouillon et, tout en fouettant constamment, faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe et se mette à bouillir.

Réglez à feu doux et laissez mijoter 3 minutes, pour ôter tout goût de farine. En remuant, ajoutez les câpres, le vinaigre, le sel et un peu de poivre noir. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez bien chaud en saucière.

Préparée avec un bouillon de mouton, la sauce aux câpres doit traditionnellement accompagner le mouton bouilli. Le bouillon de bœuf sert de base à la sauce aux câpres qui accompagne le bœuf bouilli *(page 71.)* La sauce aux câpres, qui accompagne les poissons pochés tels que l'aiglefin *(page 127)*, se prépare avec un bouillon de poisson.

Brawn

BŒUF ET PIEDS DE PORC EN GELÉE

Pour 4 à 6 personnes

6 pieds de porc frais
1 livre de jarret de bœuf, désossé
1 cuillerée à soupe de sel,
plus 1 cuillerée 1/2 à café
2 oignons, grossièrement hachés
4 clous de girofle, grossièrement pilés
Poivre noir, fraîchement moulu

Lavez soigneusement, sous l'eau froide courante, les pieds de porc, puis placez-les, ainsi que le bœuf, dans un grand fait-tout. Ajoutez assez d'eau froide pour couvrir la viande d'une couche de 2,5 cm. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de sel. Amenez à ébullition, sur feu vif, tout en écumant soigneusement la surface. Ajoutez l'oignon, les clous de girofle et, en couvrant partiellement, laissez frémir, sur feu doux, 2 heures, ou jusqu'à ce que le porc et le bœuf ne présentent aucune résistance lorsqu'on les pique avec une fourchette. Déposez le porc et le bœuf sur un plat et filtrez le bouillon au-dessus d'une terrine à travers un chinois.

Pendant que les pieds de porc sont encore chauds, ôtez-en la peau et désossez-les. Hachez le porc et le bœuf et disposez cette viande dans un saladier. Ajoutez 1/4 de litre du bouillon filtré, 1 cuillerée 1/2 à café de sel, un peu de poivre noir et mélangez bien. Versez tout le contenu du saladier dans un moule de 1/2 litre. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une feuille d'aluminium et posez sur le papier une assiette portant un poids de 2 kg. Laissez refroidir à température ambiante, puis, sans ôter le poids, réfrigérez 6 heures au moins, ou jusqu'à ce que la gelée soit bien prise.

Pour démouler, glissez la lame d'un couteau le long de la paroi du moule et trempez le moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes. Séchez-le extérieurement. Coiffez d'un plat réfrigéré renversé et, en saisissant fermement l'ensemble à deux mains, retournez le moule sur le plat. Frappez le plat d'un coup sec contre la table et la viande en gelée doit se démouler facilement. Coupez en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et, en faisant se chevaucher les tranches, disposez-les de façon décorative sur un plat, préalablement réfrigéré. A servir en entrée pour un grand déjeuner ou comme plat principal d'un déjeuner léger. Accompagnez de pain frais et d'oignons marinés aux épices *(page 107)*.

Devilled Beef Bones

OS DE BŒUF A LA DIABLE (Basses côtes aux épices)

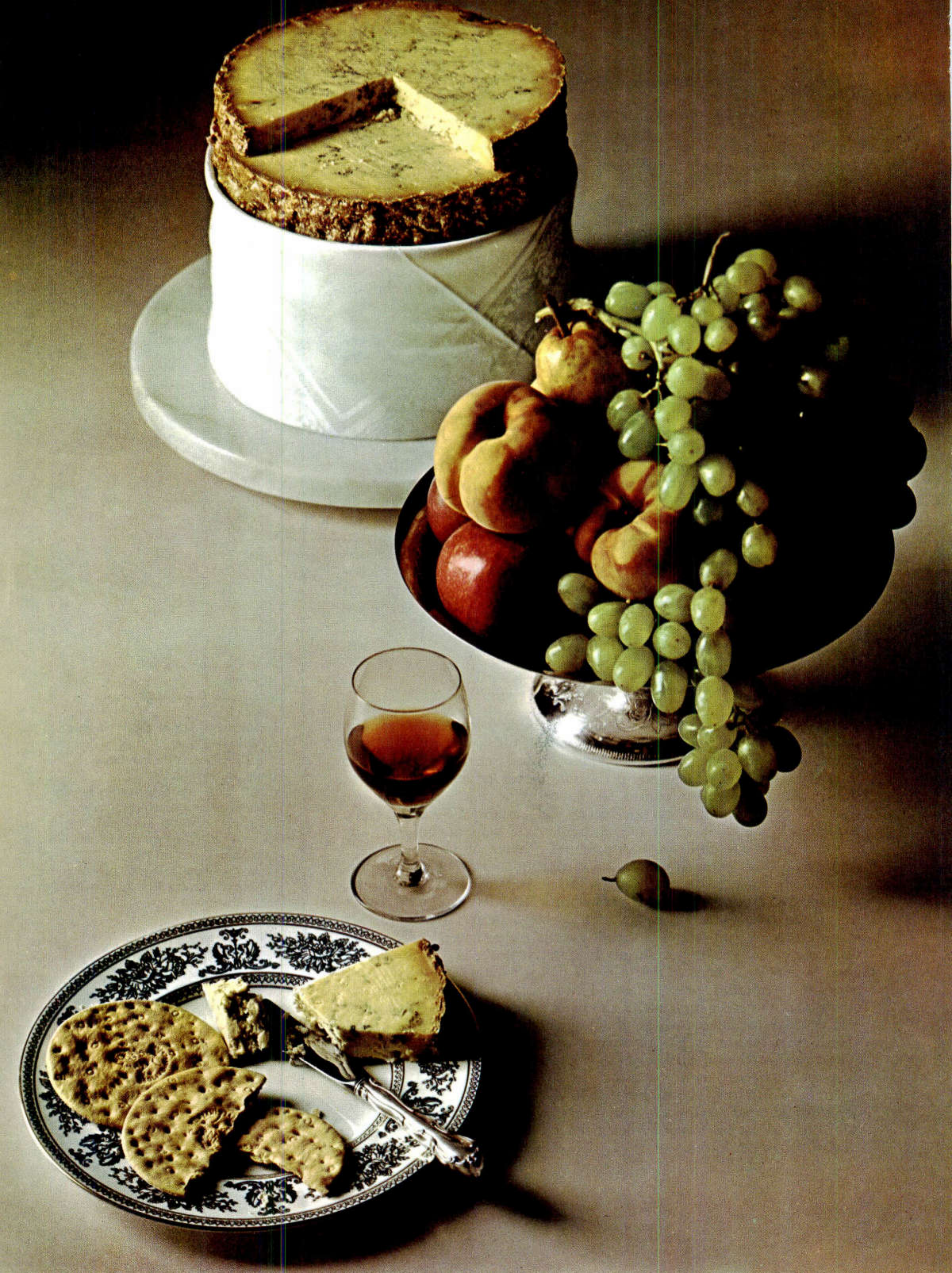
Pour 3 à 4 personnes

6 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
1 cuillerée à café de sauce anglaise (Worcestershire)
1 cuillerée à café de moutarde anglaise en poudre
1 cuillerée à café de curry en poudre (de préférence, curry de Madras)
Poivre noir, fraîchement moulu
1/4 de cuillerée à café de cayenne
1 cuillerée à café de sel
2 1/2 à 3 livres de basses côtes de bœuf débarrassées de toute graisse
70 g de farine

Faites chauffer le four à 235°. Badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre le fond et les parois d'un plat à four creux, suffisamment grand pour que vous puissiez y déposer en une seule couche tous les morceaux de bœuf. Dans un petit bol, battez en crème le beurre qui reste, en l'écrasant contre les parois avec une grande cuiller jusqu'à obtention d'une mousse légère. En battant, ajoutez la sauce anglaise, le curry, la moutarde, 1 cuillerée à café de poivre noir, le cayenne et 1/2 cuillerée à café de sel. Mettez de côté.

A l'aide d'un petit couteau aiguisé, pratiquez à la surface la plus charnue de chaque côte une série d'incisions, profondes de 1/2 cm, et disposées en croisillons à 2,5 cm d'intervalle. Passez les morceaux de viande dans la farine et secouez-les bien, pour faire tomber la farine en excès. Saupoudrez la viande avec la 1/2 cuillerée à café de sel qui reste et un peu de poivre moulu, puis disposez les côtes — côté gras au-dessus — dans le plat à rôtir. Faites rôtir au centre du four pendant 10 minutes, puis, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez la viande d'une légère couche de beurre assaisonné. Réglez alors le four à 210° et faites rôtir pendant 1 heure 15, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et n'offre aucune résistance lorsqu'on la pique avec une fourchette. Disposez les côtes sur un grand plat préalablement chauffé et servez aussitôt.

NOTA : Autrefois, l'os de bœuf à la diable était préparé à partir des côtes de bœuf restant d'un rôti de bœuf; on les enduisait de beurre assaisonné et on les faisait griller à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.



V

Le beau plateau de fromages !

Une portion de Stilton — le roi des « bleus » — est servie à côté de biscuits salés et de porto. C'est le meilleur des en-cas. Il faut près de 80 litres de lait et 4 mois de soins pour préparer un bon Stilton de 7 kilos.

Dans *l'Ile au trésor,* l'écrivain anglais Robert Louis Stevenson raconte comment Ben Gunn, le pirate abandonné sur une île déserte, a passé trois années solitaires à rêver de fromage grillé. Ce fromage devait être du Cheshire (connu sous le nom de Chester en France), la plus vieille et la plus caractéristique des délicieuses variétés de fromages anglais. Moelleux avec un soupçon de piquant, ferme mais légèrement friable, c'est depuis des années le premier fromage d'Angleterre, celui des riches et des pauvres, du roi et du paysan, du marin et du soldat. Lorsqu'au Ier siècle, les Romains construisirent la garnison de Chester dans la luxuriante vallée de la Dee, les soldats de la 20e Légion, sur la pointe de leurs glaives, faisaient griller des morceaux de Chester sur le feu en plein air, ce qui lui donnait un goût meilleur encore — comme le savaient déjà les habitants de la vallée. Au VIIIe siècle, lorsque Offa, roi de Mercie, fit construire une muraille longue de 110 kilomètres de la Dee à la Wye pour marquer les limites de son royaume et le défendre, ses soldats se nourrissaient probablement de Chester, de viande rôtie et de baies sauvages. Au cours de la guerre civile, au XVIIe siècle, l'intendance des régiments britanniques stationnés en Écosse, ordonna qu'on leur fasse venir 300 tonnes de Chester; les intendants militaires devaient savoir, comme les Romains et les habitants de la Mercie avant eux, que le fromage, riche en protéine, et le plus ancien des aliments créés par l'homme, peut être à lui seul un repas complet.

De nos jours, cependant, il serait difficile de nourrir une armée avec du Chester, car on en produit beaucoup moins qu'il y a un siècle. De même, hélas, que l'on produit beaucoup moins d'autres fromages de grande qualité : Cheddar et Stilton, pour ne citer que les meilleurs suivis entre autres par Wensleydale, Caerphilly et Gloucester. Il fut un temps où presque chaque ferme et chaumière d'Angleterre fabri-

quait du fromage, y compris beaucoup qui ont atteint la condition noble appelée « bleu » dont nous reparlerons un peu plus loin. Les fermiers en fabriquaient tant de sortes qu'il devait bien y en avoir des milliers d'espèces différentes. Aujourd'hui, il n'y en a guère plus d'une douzaine. Le premier train qui passa lentement devant des ruminants changea à tout jamais les façons de vivre à la campagne et dans les fermes; il est beaucoup plus simple d'envoyer le lait en vrac par la route et le rail à une crèmerie ou à une fromagerie que de le transformer soi-même en fromage. En 1900, il y avait dans le Cheshire presque 2 000 fermiers qui fabriquaient le produit le plus renommé du pays; aujourd'hui, ils ne sont plus que 30. Il y a, bien sûr, des fromageries commerciales qui fabriquent également du bon Chester.

Un bon fromage de Cheshire possède les qualités suivantes : sa couleur est brillante (certains fabricants le font orangé, d'autres lui laissent sa couleur jaune pâle naturelle), il a un goût de noisette, une consistance veloutée et il est très légèrement salé. Comme le whisky écossais qu'on ne peut réussir parfaitement ailleurs qu'en Écosse, on ne peut imiter exactement le Chester, comme peuvent en témoigner ceux qui ont essayé : « S'il n'est pas fabriqué dans le comté de Cheshire, alors ce n'est tout simplement pas du Chester. »

La raison principale en est que le comté de Cheshire possède les meilleurs pâturages d'Angleterre; ceci s'explique par le fait que la mer, il y a bien longtemps, recouvrait la région que l'on appelle aujourd'hui la plaine de Cheshire et, qu'en se retirant, elle y a laissé des dépôts de riches sédiments. Les hommes de l'âge de bronze trayaient les chèvres qui broutaient les herbes sauvages de la plaine et employaient ce lait pour confectionner les petits fromages. Ce furent les premiers Chesters. Sous la domination romaine, c'est plutôt du lait de vache qui était employé et ce fromage s'appelait alors Chester d'après la ville de garnison des Romains.

Au cours des siècles, le nom devint Cheshire, tout au moins en Angleterre, et ses qualités ont beaucoup varié. En 1854, l'écrivain anglais George Borrow, en visite à Chester, note : « Nous descendîmes dans une vieille auberge de la rue de Northgate que l'on nous avait recommandée; ma femme et ma fille commandèrent un thé complet; quant à moi, je commandai de la bière et ce qui doit toujours l'accompagner, du fromage. La bière de Chester avait fort mauvaise réputation. Mais je me régalai à l'avance en pensant que le Chester serait fidèle à sa renommée. Étant dans la capitale du pays du fromage, j'en avais évidemment commandé du meilleur. »

A sa stupéfaction, le fromage qu'on lui servit avait « l'aspect de savon »; aussi Borrow s'empressa-t-il de le jeter par la fenêtre. La bière, étant aussi mauvaise qu'il s'y attendait, suivit rapidement le même chemin. « Eh bien ! », dit-il alors, « si le fromage m'a déçu, il n'en a pas été de même de la bière que je m'attendai à trouver exécrable. Patience ! Je ne vais pas m'emporter... Femme ! Aie donc la bonté de me verser une tasse de thé. Henrietta ! Veux-tu avoir la gentillesse de me préparer une tartine de pain beurrée. »

Espérons qu'Henrietta lui aura donné du bon pain; à notre époque, cependant, où les lois sur les produits laitiers sont très strictes, Borrow aurait du mal à trouver un mauvais Chester. Ce fromage est si bon que sa renommée a même atteint la France. Ce qui n'est pas peu dire, car les Français — peut-être à juste raison — se refusent à reconnaître tout fromage qui ne soit pas de chez eux (*). Malgré tout, ils ont pour le Chester un certain regard de commisération, au point d'avoir composé ces vers irrespectueux :

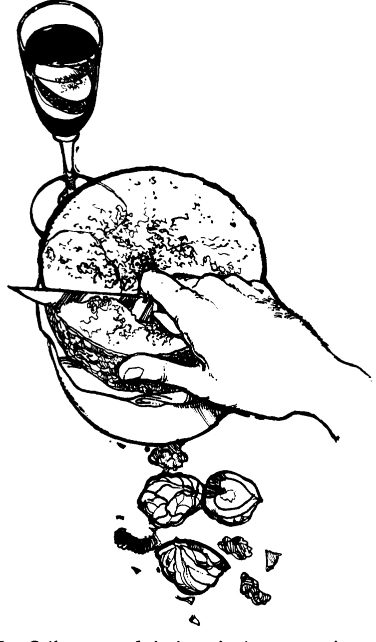
(*) N. du P. : Disons plutôt qu'ils ne connaissent pas, ou connaissent mal, les fromages étrangers dont ils ne retrouvent souvent que de mauvaises imitations où des fabrications industrielles douteuses. Mais les gastronomes français apprécient le gruyère suisse, le gorgonzola italien et le Chester sans lequel on ne saurait faire l'avenir du *Welsh rabbit.*

Dans le chester sec et rose,
A longues dents l'Anglais mord.

Quelle que soit la longueur des dents, la meilleure façon de goûter toute la richesse du Chester est d'abord de le griller. Il y a d'autres fromages anglais qui, comme le Chester, sont meilleurs grillés et s'étalent facilement. Par exemple, le Cheddar. Fromage de renommée mondiale, le Cheddar a cette fine saveur riche et forte qui lui a valu la première place et, une fois grillé, est meilleur encore que le Chester.

Évidemment, le Cheddar se consomme tout aussi bien non grillé. A la campagne, non pas autour de Londres, mais à l'ouest, dans les comtés de Somerset, du Devon et de Hereford — en fait, dans toutes les campagnes anglaises — les auberges servent l'un des meilleurs déjeuners d'une extrême simplicité qui aient jamais été conçus. Il consiste en un morceau de Cheddar, un petit pain maison, quelques oignons marinés et une pinte de bière — de bière anglaise, évidemment (et non pas de ce breuvage insipide que l'on boit sur le continent, surtout en France) (*), de bière brune et forte, pleine de malt et de houblon et qui accompagne naturellement un tel festin.

Le Cheddar était jadis appelé « fromage du Somerset », car c'est dans les fermes tout autour de Wells et dans les villages des collines de Mendip du comté de Somerset qu'on commença à en fabriquer. Les fermiers ne le préparaient — comme d'ailleurs certains le font encore — que de mai à septembre, lorsque les troupeaux paissaient l'herbe riche de l'été. Mais la demande est si grande maintenant que les crémeries le fabriquent toute l'année. Les Anglais consomment aussi beaucoup de Cheddar d'importation : c'est un fromage qui supporte très bien le transport grâce à un procédé spécial de fabrication qui consiste à hacher très fin le lait caillé et à en supprimer toute l'humidité en le comprimant dans des presses mécaniques.



Le Stilton ne doit jamais être coupé autrement qu'au couteau et en minces portions à partir du haut.
On accompagne souvent ce fromage de porto et de noix.

Aujourd'hui, les Cheddars sont habituellement de la même grosseur et ont un poids moyen d'une trentaine de kilos. Mais des Cheddars aux dimensions gigantesques ont déjà été fabriqués en Angleterre. Un fromage de cette taille fut offert à la reine Victoria comme cadeau de mariage. Les gens ont parfois de curieuses idées en choisissant leurs présents. Qui songerait à faire cadeau d'un fromage — si grand fût-il — à de jeunes mariés ? Ce fut pourtant bien le cas en 1840 : les fermiers de la région du village de Cheddar unirent leurs efforts pour fabriquer — on devrait plutôt dire bâtir — un immense Cheddar qui pesait près de 500 kilos. Pour la réalisation de cette œuvre, il fallut utiliser le lait de 750 vaches et le monstre avait plus de 3 mètres de circonférence. La Reine accepta le cadeau avec grâce. Les fermiers la prièrent alors de bien vouloir l'exposer. La reine Victoria n'y vit aucun inconvénient — quelle aubaine de pouvoir ainsi s'en débarrasser ! Lorsqu'ils voulurent le lui rendre après l'exposition, la Reine refusa de le reprendre. Là-dessus, les fermiers se querellèrent car chacun en revendiquait la propriété. L'affaire suivit son cours; on plaça le fromage litigieux sous bonne garde et personne n'en entendit plus jamais parler. Il disparut purement et simplement.

Quelles que soient ses dimensions, un Cheddar à point — c'est-à-dire quelque 6 mois après la fabrication — doit être tendre, avoir une couleur absolument uniforme et ne pas présenter de veinages blancs. L'introduction de lait contaminé, en raison, par exemple, des eaux polluées d'une mare dont s'abreuvent les bêtes, peut provoquer des bulles gazeuses dans le fromage. On court aussi toujours le risque de pollution par des bactéries parasites. C'est pourquoi il faut observer une propreté scrupuleuse tout au cours de la fabrication du fromage. Les fromagers ont l'habitude de dire : « Si le lait n'est pas bon, le fromage s'en apercevra ». Parfois, bien

(*) N. du P. : Je veux bien admettre ce qualificatif à propos des bières françaises, mais les meilleures des bières belges, danoises, allemandes, tchèques ne sont nullement insipides.

que très rarement, des craquelures apparaissent dans un Cheddar si son taux d'acidité est trop élevé; des spores s'introduisent dans le fromage qui devient « bleu »; si cette qualité est recherchée dans certains fromages, cela ne vaut rien au Cheddar.

Je pense que c'est par analogie que l'on peut le mieux décrire le procédé par lequel un fromage devient « bleu ». Les spores des moisissures, toujours présents dans l'air, trouvent dans le pain l'endroit idéal où ils peuvent vivre et se développer. Lorsque nous trouvons une vieille croûte de pain au fond du panier à pain, elle est le plus souvent recouverte d'une espèce de duvet délicat et bleuté; nous nous empressons alors de la jeter. La moisissure du pain est la même que celle que l'on trouve sur la plupart des fromages, et un fromage « bleu » est une véritable citadelle où se multiplient rapidement les moisissures. Pourtant, nous n'hésitons pas à payer fort cher un Stilton bien à point, un excellent roquefort ou un riche gorgonzola.

Une bonne raison explique cette anomalie apparente. Le Chester est peut-être le meilleur exemple de fromage qui, parfois, devient « bleu » par un accident heureux qui transforme la pâte légèrement friable en quelque chose de tout différent. La saveur se modifie et passe du goût velouté de noisette normal au goût piquant si caractéristique de la moisissure bleue — qui donne l'impression fugace que l'on mange quelque chose d'ammoniaqué. La pâte devient plus tendre, plus fondante et plus lisse, car la moisissure pénètre la structure même du fromage et la décompose. Le Chester bleu est apprécié par de nombreux connaisseurs qui maintiennent que c'est le « bleu » le plus fin du monde. Malheureusement, le Chester ne devient pas bleu sur commande : le « vieux bleu », comme on l'appelle aussi, est un accident provoqué par plusieurs facteurs : taux d'acidité plus élevé dans un certain Chester, allié à un degré d'humidité plus grand et une pâte moins ferme que dans le Chester normal.

Les fromagers choisissent un fromage ayant ces propriétés, dans l'espoir qu'il deviendra bleu; ils essayent tous les fromages produits dans le comté de Cheshire pour trouver celui qui aura les qualités requises. Toutes les tentatives pour faire un Chester bleu artificiel ont échoué; la seule chose que l'on puisse faire est de prendre un fromage et de lui insuffler de l'air en le perçant de longues aiguilles en acier inoxydable de façon que les spores puissent y pénétrer et s'y développer.

A Whitchurch, dans le Shropshire, existe la seule fromagerie du monde qui choisisse et prépare du bleu de Chester : la maison Hutchinson. Dans les caves, les gros beaux fromages attendent le bon moment; l'atmosphère est humide et alourdie par l'odeur du fromage en train de se faire. Régulièrement, on perce les fromages avec un instrument qu'on appelle une « sonde à fromage » — un couteau en forme de tube. On retire la sonde et, de temps en temps, sur le morceau de fromage ainsi retiré apparaît une vague coloration bleutée qui indique que l'invasion de la moisissure a commencé. Au bout d'une semaine environ, le Chester aura complètement changé de caractère; il atteindra ce bleu noble qui lui permettra d'être vendu très cher à Londres, notamment dans les clubs qui entourent le parc Saint James où le vieux colonel corpulent, après avoir déjeuné d'un rôti de bœuf arrosé de bordeaux, dira au garçon : « Un verre de porto, je vous prie, Phillips », puis, en chuchotant presque imperceptiblement, « et n'y aurait-il pas moyen aujourd'hui d'avoir un petit morceau de bleu de Chester ? »

Comme tous les fromages à moitié durs possèdent la possibilité de devenir bleus dans certaines conditions, le Chester n'est évidemment pas le seul bleu que nous fabriquions; mais la fabrication de bleus, de même que celle du fromage en général, a bien diminué au cours des années. Pendant longtemps, le Wensleydale a été fait selon une recette normande dans l'abbaye de Jervaulx et Fountains

dans la vallée de Wensleydale; après la suppression des monastères catholiques, lors de l'établissement de l'Église anglicane au XVIe siècle, les fermières de la région restèrent fidèles à la tradition. On peut encore trouver du bleu de Wensleydale sur place en petite quantité. Le bleu de Cottenham, petite localité proche de Cambridge, a peut-être disparu pour toujours, comme d'autres fromages locaux. Le voyageur qui, en Angleterre, découvre un bleu dans une épicerie dans quelque village perdu des campagnes britanniques, peut vraiment dire qu'il a fait une rare et merveilleuse trouvaille.

De tous les bleus de Grande-Bretagne, le plus fin c'est le Stilton. A côté du roquefort, de la fourme d'Ambert, du gorgonzola et du Chester, c'est l'un des meilleurs qui soient au monde. C'est un fromage de couleur blanche, teinté de jaune et abondamment marbré de bleu verdâtre. La croûte est foncée et légèrement ondulée; le goût en est subtil, moelleux, mais bien relevé cependant.

Presque tout le monde est d'accord que le Stilton doit son nom au petit village de Stilton, jadis relais principal des diligences qui se rendaient de Londres à York, par la grande route du Nord. Mais il règne une grande controverse sur ses origines. Ce fromage était-il vraiment fabriqué à Stilton, petite localité du comté de Huntingdon ? Les partisans affirment que ce fromage fut d'abord vendu par un certain Cooper Thornhill, propriétaire de l'auberge de la Cloche, à Stilton, entre 1730 et 1740. Il aurait été inventé par la sœur de Thornhill, Mrs. Paulet, femme de charge à Quenby Hall, demeure toute proche de lady Beaumont. Ce fromage fut tour à tour appelé « le Mrs. Paulet », « le Lady Beaumont », « le Quenby ». Balivernes que tout cela, répondent les détracteurs. On appelait ce fromage aussi bien « le Mrs. Orton », et même « le Dalby », ce qui prouve bien qu'il fut inventé par une certaine Mrs. Orton de Little Dalby, situé près de Melton Mowbray, à quelque 50 kilomètres de Stilton. Un autre groupe qui élimine totalement Mrs. Orton prétend que ce fromage vient tout simplement de Melton Mowbray.

On doit dire que ceux qui accordent un crédit quelconque à l'histoire autour de l'aubergiste Thornhill et de sa sœur à l'esprit inventif ont un gros obstacle à franchir : le grand écrivain et voyageur anglais Daniel Defoe a visité le village en 1720 « où il prit une portion de fromage appelé Stilton »; or, et c'est ici que triomphent les partisans qui s'élèvent contre la thèse Thornhill, cet homme ne devint propriétaire de l'auberge de la Cloche qu'après 1730 ! De toute façon, c'est un grand fromage, et il doit probablement sa naissance et son évolution aux fermiers des environs de Stilton.

Les Stiltons, qui pèsent généralement 4,5 ou 7 kilos, sont recouverts d'une épaisse croûte, spéciale à chaque fromagerie et que le fabricant reconnaît facilement. Il n'existe pas deux fromageries qui aient une croûte identique. Un jour, deux fromagers m'ont raconté une histoire qu'il leur était arrivée vers la fin d'un repas dans l'un des meilleurs restaurants de Londres. Après avoir arrosé de bière le rôti de bœuf accompagné de l'inévitable pouding du Yorkshire, ils commandèrent du Stilton. Le garçon leur apporta la moitié d'un Stilton enveloppé dans une serviette. Ils examinèrent la croûte. L'un des deux annonça : « M'est avis, John, que ce fromage est de ta fabrication ».

« Il en a bien l'air », répondit l'autre, puis il en goûta un morceau. « Mais ce n'est pas du Stilton ! »

Le premier en prit à son tour un morceau qu'il étala sur un biscuit, y goûta et s'exclama : « Ma foi, tu as raison, John. C'est du bleu de Danemark. » L'explication est très simple. Dans les restaurants, les clients se servent eux-mêmes en fromage; ils l'attaquent de l'intérieur vers l'extérieur avec une pelle en argent, si bien qu'à la fin il ne reste plus que la croûte. Dans le cas qui nous intéresse, le propriétaire du restaurant en question, peu scrupuleux, avait tout simplement

bourré la croûte d'un Stilton de bleu danois, qui est meilleur marché.

Mis à part l'indélicatesse de ce propriétaire particulier, cette histoire contient une morale; on ne doit pas « évider » un Stilton à la cuiller. Bien au contraire, il faut couper au couteau de minces portions. Dans un Stilton d'excellente qualité, la pâte tendre marbrée est concentrée tout à l'intérieur, et la moisissure devient de plus en plus rare à mesure qu'elle se rapproche de la croûte. Bien que ce soit le cœur bleu qui attire le plus les convoitises, il faut respecter la règle et ne pas évider la pâte. De cette manière, celle-ci conserve jusqu'au bout ses qualités.

Évider un Stilton n'est pas le seul procédé barbare; pour empêcher le fromage de sécher, certains n'hésitent pas à le remplir de porto; le résultat, c'est que la pâte devient détrempée et prend une teinte violacée; l'aspect en est peu attrayant. La règle doit être : du porto, soit, mais seulement pour accompagner le fromage. Un bon bourgogne se marie très bien avec ce fromage. Dans le Yorkshire, on mélange souvent le Stilton ou le bleu de Wensleydale avec une portion de tourte aux pommes.

Si le Stilton et certains autres fromages parmi les meilleurs sont quelque peu difficiles à obtenir de nos jours, il en existe d'autres à la renommée considérable qui sont encore plus difficiles à trouver — par exemple, le *vinny* bleu, appelé aussi bleu de Dorset, qui est un fromage dur et maigre, fait de lait écrémé à la main. C'est un des fromages les plus rares d'Angleterre. Si l'on est animé de l'esprit d'aventure d'un Vasco de Gama, de la ténacité d'un Pasteur et de la logique déductive d'un Maigret, on peut alors, à la grande rigueur, arriver à en goûter.

« C'est dans le Dorset », m'a-t-on dit, « que vous trouverez du *vinny* bleu. Allez donc à Sherborne ou à Dorchester. »

J'allai donc à Sherborne. « Du *vinny* bleu ? Eh bien, monsieur, peut-être bien que vous trouverez à en acheter, mais pas par ici. A votre place, j'irais à Dorchester. »

« Du *vinny* bleu ? », me dit-on à Dorchester, « mais c'est à Puddletown, à Tolpuddle ou bien à Piddlehinton qu'il faut aller. C'est là-bas qu'on fait du *vinny* bleu. »

A Piddlehinton, on me dit : « Du *vinny* bleu ? Ouais, ouais ! Allez donc à Cerne Abbas et demandez à l'aubergiste du coin. »

« Ouais, ouais ! » s'exclamèrent d'autres villageois en échangeant des sourires pleins de sous-entendu. J'allai à l'auberge de Cerne Abbas.

« Je peux vous en procurer du *vinny* bleu », me dit le propriétaire, « mais voilà, je ne peux pas vous dire où il faut aller; c'est un secret. Même à moi; on ne me le dit pas. Je ne suis pas d'ici, voyez-vous. Je viens du Lancashire, mais je sais où trouver un intermédiaire. »

« Mais pourquoi », répliquai-je, « ne vous met-on pas au courant ? Pourquoi ce secret tout autour du *vinny* bleu ? »

« Je ne sais pas », répondit mon aubergiste, « c'est peut-être bien parce qu'on en fabrique si peu qu'on n'en fournit qu'aux gens de la région; peut-être bien aussi que la fabrication doit rester secrète. Qui sait ? » Sur ce, il monte dans sa voiture de sport blanche et s'éloigne vers une destination inconnue, vers la source même du *vinny* bleu. Il est de retour 10 minutes plus tard, avec un fromage de plus de 5 kilos enveloppé dans du papier de journal.

« C'est un *vinny* bleu ? », demandai-je.

« Oui », dit-il, « mais j'ai bien peur qu'il vous faille acheter tout le fromage. Pas question de le couper. »

Je lui demandai si c'était un bon fromage.

« Aucune idée. Mais demandez donc à Wells, au Centre fromager. C'est à une soixantaine de kilomètres d'ici. »

Il ne me restait guère de temps; j'allai cependant à Wells. Au Centre, je montrai mon fromage à un employé.

« Voici un *vinny* bleu », dis-je.

« Ah oui ? » me répondit-il avec une certaine surprise. « Il y a bien longtemps que je n'en ai pas vu un. »

Il avait l'accent des Midlands, celui de Nottingham ou de Leicester, je crois. Il enleva religieusement le papier, quitta la pièce et reparut quelques instants plus tard avec une sonde à fromage. Il l'enfonça dans mon fromage et en extirpa un morceau blanc veiné de bleu. Il en frotta un bout entre ses doigts, puis en prit un autre qu'il goûta.

« Le mot *vinny* », m'annonça-t-il, « vient du vieil anglais *vinew,* qui signifie « moisissure ».

« Est-ce bien le goût du *vinny* bleu ? » demandai-je.

L'employé contempla la sonde à fromage, puis, me regardant : « Non », dit-il, « non ». « Comment, non ? »

« Non », répéta-t-il, « ce n'est pas le goût du *vinny* bleu, pour la bonne raison que ce fromage est un Stilton de qualité inférieure. »

A ce moment-là, j'avais l'impression d'avoir été la victime d'une grosse farce dans laquelle tout le Dorset jouait bien son rôle.

« Il semblerait », poursuivit l'employé, « qu'il existe un itinéraire sur lequel passe la contrebande de Stiltons de deuxième catégorie et qui partirait de Melton Mowbray pour aboutir dans le Dorset. Vous vous êtes fait rouler, j'en ai bien peur. »

Je savais à présent quelle était la raison de tous ces secrets. « De toute façon », ajouta l'homme, « le *vinny* bleu n'a jamais valu grand-chose. C'est un fromage pauvre que l'on fabriquait avec du lait écrémé. Dans la région de Bournemouth, où l'on faisait beaucoup de beurre, le lait était écrémé à la main. Le reste servait à fabriquer du *vinny* bleu, qui était tout blanc et devenait dur comme de la pierre. Il fallait le consommer dès que la moisissure s'était formée. Un vieux paysan du Dorset me dit un jour : « On peut travailler toute une journée simplement en se nourrissant de Cheddar, de pain et de bière; c'est impossible si l'on se contente d'un morceau de *vinny* bleu. »

« Voyez-vous », poursuivit l'employé, « tout est trop propre de nos jours; le *vinny* bleu était jadis fabriqué à partir d'un lait écrémé de qualité inférieure; parfois, les règles d'hygiène les plus élémentaires n'étaient même pas respectées. Certains fermiers se servaient dans leurs étables d'un vieux harnais de cuir tout moisi qu'ils ne lavaient jamais et qu'ils laissaient accroché en permanence. Les spores qui se formaient là-dessus atteignaient et pénétraient les fromages en train de rétrécir et se craquer dans l'écurie : voilà pourquoi le *vinny* devenait bleu. »

Je ne suis jamais retourné dans le Dorset, faute de temps. Mais, un jour, il faut absolument que je recommence mes recherches. Peu m'importe que le *vinny* bleu soit un pauvre fromage dur et maigre; je tiens à y goûter à tout prix, contre vents et marées !

Sans être aussi mystérieux que le *vinny* bleu, ou aussi renommés que le Stilton, d'autres fromages sont un peu plus abordables et, ma foi, valent la peine qu'on en parle. Le Caerphilly, doux et tendre, est populaire dans toute l'Angleterre. C'est un fromage relativement récent — il n'a pas plus de cent cinquante ans — facile à digérer et pratique pour ceux qui travaillent dans des conditions pénibles. D'abord fabriqué au pays de Galles, où il servait de nourriture aux mineurs, on le trouve aujourd'hui à l'ouest de l'Angleterre, dans le Somerset et le Wiltshire. En fait, on en fabrique fort peu à Caerphilly, dans le pays de Galles : c'est une contradiction courante dans un pays où presque tous les fromages sont faits ailleurs que dans leur lieu d'origine. « Le fromage », dit-on, « est la meilleure façon de conserver le lait ». La pâte du Caerphilly est si moite et si douce que ce fromage est un produit parmi les plus proches qui soient du lait.

Un autre fromage bien particulier est le Derby, fabriqué dans le comté de Derby. Généralement de couleur blanche, ayant la consistance du beurre, il se présente parfois sous un autre aspect qui fait penser à deux tranches de gâteau de Savoie fourrées d'une garniture verte. Cette rayure colorée provient du jus de feuilles de sauge écrasées; c'est alors le Derby à la sauge, spécialité des fêtes de Noël. Nous avons aussi le Leicester, fromage orange vif éclatant. Il est fabriqué à

Page ci-contre : Dans un entrepôt du comté de Shropshire sont représentés les 9 fromages les plus populaires de Grande-Bretagne sous plusieurs formes. Tous portent le nom des lieux où ils ont acquis leur renommée, à l'époque où c'étaient les fermiers qui les fabriquaient eux-mêmes — Leicester, Derby, Stilton, Gloucester, Lancashire, Cheddar, Cheshire et Wensleydale (villes d'Angleterre); Caerphilly (ville du pays de Galles). Les différences de climat, de terroir, d'herbe et du degré de maturation, donnent à chaque variété son aspect et son goût particuliers.

1 Chester de ferme
2 Wensleydale
3 Chester rouge de ferme
4 Caerphilly
5 Leicester
6 Chester bleu
7 Double Gloucester
8 Cheddar
9 Bleu de Stilton
10 Lancashire
11 Chester (à l'arrière-plan, des Chesters en train de maturer sont entreposés)
12 Cheddar de ferme
13 Derby à la sauge
14 Chester blanc de ferme

Melton Mowbray, déjà spécialisé dans le Stilton et les pâtés de porc. Ce n'est pas un grand fromage anglais, mais sa couleur flamboyante rend bien des services à certaines cuisines — notamment pour la confection des croûtes au fromage *(Welsh rabbit) (Répertoire des recettes)* et des sauces au fromage. Il est crémeux et relevé; son taux d'humidité élevé l'empêche de se conserver longtemps. Le Lancashire produit également un fromage appréciable connu depuis longtemps sous le nom de « fromage à tartiner de Leigh ».

Beaucoup de ces fromages ont subi des transformations au cours des années. Par exemple, le Double Gloucester, du comté de Gloucester, fromage dur mais au goût riche et moelleux, avait jadis une renommée qui l'opposait à son rival, le Chester. Mais son excellente qualité était due surtout au lait riche de la race noire des vaches du comté, et qui a maintenant disparu. La renommée du Double Gloucester s'est estompée le jour où il a commencé à être fabriqué dans les fromageries et non plus dans les fermes. S'il reste un bon fromage, il ne peut cependant plus soutenir la comparaison avec le Chester.

En Angleterre, les seuls fromages de campagne qui aient survécu et gardent de nos jours à peu près les mêmes qualités qu'il y a plusieurs siècles sont le fromage de crème et le fromage blanc. On ne peut fabriquer de fromage de crème avec du lait homogénéisé; mais il est facile d'en faire un onctueux fromage blanc. Nul besoin d'utiliser une presse. Seuls les ustensiles de cuisine de tous les jours sont nécessaires. En Écosse, existe un fromage blanc qui remonte à plusieurs siècles, et que les Écossais appellent Crowdie *(Répertoire des recettes)*. Dans du lait de vache que l'on vient de traire, on ajoute quelques gouttes de présure. Lorsqu'il commence à cailler, on retire le petit lait et on laisse s'égoutter la caillebotte dans une passoire. On y verse une bonne dose de crème fraîche épaisse et on sale selon les goûts. En Écosse, le Crowdie, servi avec des galettes d'avoine *(Répertoire des recettes)* et du beurre, est l'un des mets favoris qui accompagnent le thé.

Le fromage écossais qui plaît le plus aux amateurs est le Dunlop, qui a un goût semblable au Cheddar, bien qu'un peu plus doux. Tendre et crémeux, on le consomme le plus souvent bien avant sa maturation. Il est, dit-on, d'origine irlandaise. On raconte qu'une réfugiée protestante, Barbara Gilmour, au moment des troubles religieux sous James II, s'enfuit d'Irlande en Écosse, et que, vers 1688, elle fit connaître le Dunlop qu'elle avait amené avec elle dans le comté de l'Ayr. Si cette histoire est exacte, le Dunlop est le seul fromage de qualité qu'ait jamais produit l'Irlande. Il existe un fromage du comté de Cork qui s'appelle le Blarney, et qui a été décrit par une autorité comme « un faux gruyère suisse... S'il en a l'aspect agréable, son goût est trompeur. » Les Irlandais fabriquent aussi du Cheddar qu'ils exportent et l'on m'a dit tout récemment qu'ils avaient commencé la production de camembert, laissant ainsi la voie libre aux Français pour se mettre au brassage du *stout* Guinness.

Pour nous résumer, disons que, si certains des fromages britanniques sont dignes de figurer aux menus, d'autres ne le sont pas. D'autres auraient pu l'être si on leur en avait laissé la chance; mais, en passant du XIXe au XXe siècle, nous avons conservé beaucoup de nos anciennes habitudes mais abandonné beaucoup de variétés de fromages : ceux de Bath, de Newmarket, de Daventry, de Lincoln, d'Oxford et d'York. Nous avons eu raison d'abandonner les fromages de l'Essex et du Suffolk; en effet, un proverbe ne dit-il pas : « La faim aura toujours raison d'un mur de pierre ou de toute autre chose; jamais d'un fromage de Suffolk ? » Le même proverbe pourrait s'appliquer aussi bien aux fromages de l'Essex. Quant aux fromages qui restent, l'on peut être certain que, parmi eux, trois grands — le Cheddar, le Chester et le Stilton — sont faits pour durer.


6
7
7
5
8
4
9
10
10
11
12
CAERPHILLY
WELSH CHEESE
4
8
2
13
3
14
2
1



VI

Richesses des jardins, baies aux trésors cachés

Dans leur serre d'élevage du Surrey, entre des rangées de plants de tomates, sont exposés les légumes qui composent un plat populaire typiquement britannique : la salade panachée. Quelle que soit son importance, une serre est un élément caractéristique de la plupart des jardins de Grande-Bretagne, si petits soient-ils.

La Grande-Bretagne est un grand jardin florissant cultivé par une nation de jardiniers. Presque tout le monde a son jardin. Il peut être vaste et d'entretien onéreux; c'est alors une pelouse qui donne l'impression du velours, avec ses rangées de rosiers, de peupliers et d'ifs dont s'occupe le personnel du manoir. Il peut être aussi beaucoup plus petit — mais son entretien n'en exige pas moins de soins — et s'aligner sur un grand nombre d'autres, derrière les modestes habitations des banlieues. Dans les villes mêmes, on trouve des jardins dans chaque appartement : sur le rebord des fenêtres, et parfois dans un tout petit herbier d'une pièce ensoleillée.

Chaque fois qu'il existe un petit bout de terre, l'on peut voir à coup sûr de l'herbe soignée avec sollicitude : elle paraît plus verte et plus uniformément répartie dans ce pays humide que partout ailleurs dans le monde. Le mélange bariolé des couleurs des jonquilles, des dahlias et des roses trémières égaye les villes et les campagnes du pays tout entier. Mais les jardins de Grande-Bretagne ne sont pas uniquement qu'un ravissement pour les yeux. Près des fleurs et des plantes grimpantes, et tout le long des pelouses, poussent des fruits, des baies, des herbes potagères et des légumes qui fournissent des délices de table typiquement britanniques. Voici, par exemple, en accompagnement du thé, des tartes aux groseilles à maquereau, aux framboises; des confitures de groseilles et de pommes sauvages et cette gloire de la cuisine anglaise, les délicieuses tourtes sucrées, aux fruits, accompagnées d'une crème anglaise ou de crème fraîche. Nul légume exotique ne peut se comparer à la petite carotte, sucrée et croquante, cultivée en Angleterre. Peu de fruits tropicaux égalent la Victoria, merveilleuse prune charnue toute rose. La reinette du Kent, juteuse et croquante, est unique; goûtez-la immédiatement après l'avoir cueillie, vous m'en direz des nouvelles.

Le jardin dont je me souviens le mieux est celui de la ferme de mon grand-père, dans le comté de Hertford, au nord de Londres. Ce n'était point le jardin traditionnel, vert, propre et bien entretenu. Il était mystérieux et parfumé, tout envahi par les herbes. Un vieux mur de briques oranges, maintenues par un mortier jaune, l'entourait. Tout un enchevêtrement de rosiers de chèvrefeuille et de lierre le recouvrait. De gros bourdons au vol alourdi par le pollen butinaient de fleur en fleur. Un massif d'immenses pivoines roses avait résisté à l'invasion des fleurs sauvages : liserons, reines des prés, morelles, persil sauvage et bryones.

Dès que les roses chou avaient accumulé suffisamment de chaleur, elles devenaient le lieu d'élection des paons. Au crépuscule, le parfum entêtant des roses semblait attirer les papillons de nuit — l'élégante alucite et le sphinx bélier. Tandis que les moucherons dansaient en groupes au-dessus du mur, des chauves-souris quittaient leur cachette du larmier de la grange obscure et tournoyaient dans l'air lourd et silencieux.

Je partais à l'exploration du jardin et du verger de mon grand-père, animé d'une curiosité enfantine. A dix ans, je n'avais nul besoin d'aller bien loin pour trouver l'aventure; elle m'entourait de partout. Je savais où le rat gris s'était frayé un passage dans l'herbe haute du verger; j'avoue honteusement l'avoir tué d'un coup de bâton. Tout en haut de la ferme, j'observais d'une fenêtre les lapins arriver du pré en se faufilant, manger les laitues et grignoter les fanes des radis dans le potager. Tout au long d'un doux été, je fouillai partout; mes recherches ne furent pas vaines. Je vis des renards, des perdrix et des lapins dans le pré et découvris des nids d'oiseaux en nombre incalculable dans les haies.

En Grande-Bretagne, on pourrait appeler les haies des jardins : l'état sauvage. Aujourd'hui, elles constituent dans presque toutes les campagnes le dernier refuge naturel pour les animaux, car les paysans cultivent chaque pouce de terre jusqu'à l'endroit où les haies forment les limites de leur propriété. Les lapins et les oiseaux ont fui le tracteur et la moissonneuse-batteuse; dans les haies, ils se sentent en sécurité. C'est un abri non seulement pour eux mais aussi pour de nombreuses plantes : chélidoine, pied-de-veau et gaillet accrochant. N'oublions pas non plus les baies à la saveur délicate.

Maintenant que l'on peut facilement acheter des fruits, on a peu recours à l'abondance des haies. Mais, pendant de nombreuses années, les gens à la campagne puisaient largement à cette source pour confectionner de délicieux desserts, l'été, et pour préparer d'exquises confitures pour l'hiver. Plus la haie était haute, plus le défi était grand. Dressés sur la pointe des pieds, les ramasseurs de fruits cueillaient les pommes et les cerises, ainsi que les mûres sauvages, d'accès facile malgré les épines; ils devaient ensuite se baisser pour remplir leurs paniers de myrtilles ou de fraises sauvages. Ils cueillaient aussi des baies d'églantine, fruits rouge-orangé du rosier sauvage, qui faisaient une confiture parfumée; et des tas de baies de sureau, noir-pourpre (le sureau était considéré comme un arbre aux propriétés magiques et mystérieuses dans l'ancien temps; plus prosaïquement, on se contente d'en faire du vin et de la confiture de nos jours.) Et également la noisette, la pomme sauvage et quelquefois la framboise sauvage, la prunelle qui aromatise le gin et d'autres prunes sauvages comme la béloce. Un jour, près de la haie qui bordait la route, je découvris un bélocier. Je pensais connaître chaque pouce de terrain à l'intérieur de la propriété; cependant, je n'y avais jamais remarqué cet arbre auparavant, bien qu'il fût planté depuis plus de 40 ans. C'est un arbre de la même famille que le prunier de Damas. On peut manger ses fruits crus, mais ils sont meilleurs cuits, s'il faut en croire de nombreuses personnes. La plupart des bélociers produisent des prunes violet foncé, ou bien jaune pâle. Tout comme les prunes de Damas,

les béloces servent à faire de la confiture ou un dessert typiquement anglais appelé *bullace* ou *damson cheese* (fromage de prune de Damas).

Pour faire un fromage de prunes de Damas, les fruits doivent être cuits sur feu moyen (selon la tradition, dans un pot en terre) jusqu'à ce que le jus coule et que les noyaux soient libérés. Puis, on remue les fruits et on les passe au chinois. On peut y ajouter l'amande écrasée de quelques noyaux. Cette espèce de prunes étant très aigre, on ajoute à la pulpe une quantité équivalente de sucre. On fait ensuite bouillir le mélange jusqu'à former une pâte très épaisse qui est versée dans des pots que l'on ferme hermétiquement. (On laisse reposer au moins 6 mois et jusqu'à 2 ans avant de consommer). Les fromages de fruits ont la consistance du fromage, d'où leur nom. Ils ont un goût relevé particulier; bien que ce « fromage » soit adouci par le sucre, l'acidité des prunes se fait sentir. C'est un dessert délicieux et également un « fromage » fort agréable pour tartiner des gâteaux qu'on déguste pour le thé.

Les groseilles à maquereau font également partie des trésors ancestraux. Pendant des siècles, les ménagères les ont cueillies pour les faire cuire dans des pots en terre avec du sucre ou du miel. Elles écrasaient les fruits bouillants et, lorsque cette marmelade avait refroidi, mélangeaient la pulpe à une quantité égale de crème fraîche *(Répertoire des recettes)*. Ce dessert saisonnier délicieusement fin, appelé *fool,* se fait aujourd'hui avec de la *custard* (crème anglaise) plutôt que de la crème fraîche, et les groseilles à maquereau sont souvent remplacées par des framboises ou des abricots. D'où vient l'origine du nom de ce dessert ? *Fool* était jadis synonyme de « vétille », « petit rien ». Les ménagères d'antan considéraient cette marmelade de fruits, mélangée à de la crème fraîche, comme un petit rien, une broutille.

Une marmelade de groseilles à maquereau à la crème fraîche, servie dans une coupe en verre, légèrement glacée et d'un jaune verdâtre, est vraiment un dessert succulent. Il existe aussi un autre dessert préparé avec un soin méticuleux, appelé *trifle.* Ce mot signifie aussi « vétille », « petit rien ». On ne sait pas lequel mot *fool* ou *trifle* était venu en premier. C'est en fait une charlotte faite de tranches de biscuit de Savoie imbibé de xérès, tartiné de confiture de framboises, à laquelle on ajoute parfois des framboises entières. On recouvre l'ensemble de crème anglaise épaisse, puis de crème fraîche fouettée; on décore d'amandes, de cerises glacées et d'angélique. C'est, pourrait-on dire, un plat qui réconforte : les enfants l'aiment pour son goût sucré un peu entêtant, et les adultes pour son goût alcoolisé. Certains ont pour lui un penchant quelque peu immodéré; on dit un peu partout, mais certainement à tort, que les dames âgées sont parfois légèrement dans les vignes du Seigneur après en avoir absorbé une portion de trop.

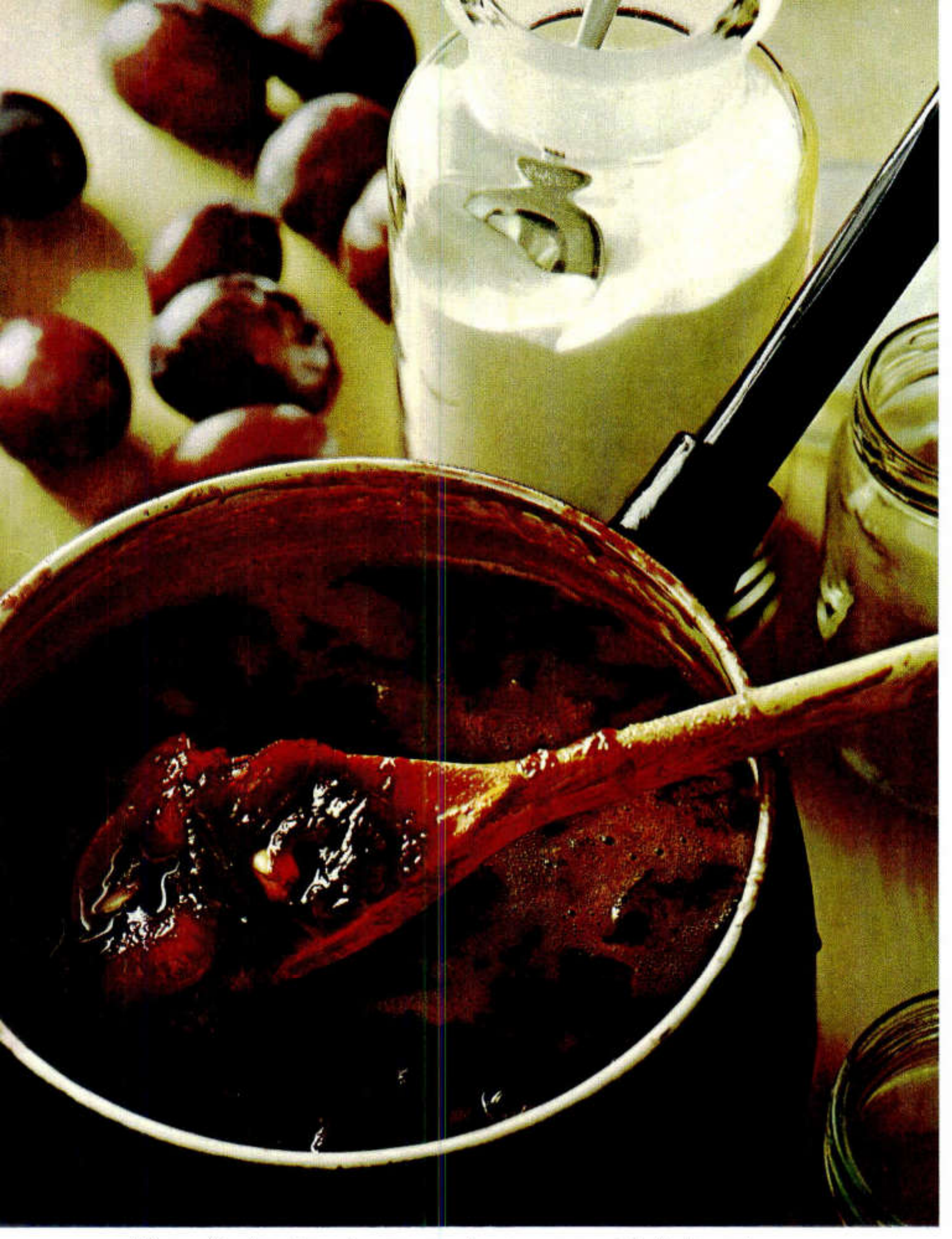
La confiture de framboises, qui donne un goût relevé à la charlotte, est le plus souvent préparée à la maison; chaque saison, les ménagères de toute la Grande-Bretagne font des confitures et des gelées. Les meilleures conserves anglaises sont encore celles que l'on fait chez soi. Malgré l'excellente qualité d'un grand nombre de marques commerciales, les fruits frais des campagnes britanniques se prêtent fort bien aux vieilles techniques de la conserve. (Pour savoir comment préparer des conserves, voir les recettes qui figurent à la fin de ce chapitre.)

Lorsque les fruits sont mûrs dans les jardins et les vergers, les ménagères campagnardes en remplissent leurs paniers. Bientôt la pulpe bouillonne dans d'énormes chaudrons sur le poêle, et dans les cuisines règne une odeur capiteuse de groseilles rouges et de framboises en train de cuire. Dans le répertoire de la cuisine, les recettes de confitures sont parmi celles qui donnent le plus de satisfaction.

Suite page 96







D'un goût aigre-doux, la conserve de prunes se garde facilement.

Plum Conserve

CONSERVES DE PRUNES

Pour environ 1 litre

2 kgs de prunes fermes et mûres
 (de grosses prunes rouges ou bleues)
2 kg de sucre

Lavez les prunes et séchez-les sur des serviettes en papier. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. A l'aide d'un casse-noix ou de la pointe d'un couteau, ouvrez 12 noyaux et retirez-en l'amande. Dans un grand fait-tout, disposez les prunes et les 12 amandes extraites des noyaux, en remuant, puis incorporez le sucre.

Laissez reposer 30 minutes à température ambiante, puis faites cuire sur feu doux en remuant constamment avec une cuiller en bois jusqu'à dissolution du sucre. Amenez à ébullition, sur feu vif, puis sur feu modéré. En remuant de temps en temps, faites cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que tout le mélange ait légèrement épaissi et atteigne une température de 105, 5° (ou 5,5° de plus que la température normale d'ébullition de l'eau dans le lieu où vous vous trouvez). Mesurez la température avec un thermomètre à confiture ou à friture. Retirez du feu. Écumez la surface. Remplissez immédiatement les pots ou les bocaux préalablement stérilisés et chauffés. Pour les fermer et les sceller, voyez page 34.

Green-Tomato Chutney

CHUTNEY AUX TOMATES

Pour environ 2 litres

1,500 kg de tomates vertes, non pelées et coupées en dés
1 kg de pommes à cuire vertes, épluchées et coupées en dés
750 g d'oignons, hachés grossièrement
1 bol 1/3 de céleri en branches, débarrassées de leurs feuilles et coupées en dés
125 g de raisins de Smyrne
120 g de gingembre (au sirop ou confit) coupé en dés de 1/2 cm
300 g de sucre roux
4 dl de vinaigre de cidre
1 cuillerée à soupe de sel

Dans un grand fait-tout, mélangez les tomates vertes, les pommes, les oignons, le céleri, les raisins, le gingembre, le sucre roux, le vinaigre et le sel. Amenez à ébullition, sur feu vif, en remuant de temps en temps. Sans couvrir, laissez mijoter sur feu doux au moins 3 heures, jusqu'à ce que tout le liquide se soit pratiquement évaporé et que le *Chutney* ait acquis suffisamment de consistance pour conserver sa forme lorsqu'on le prend à la cuiller. Dès que le *Chutney* commence à prendre consistance, remuez sans cesse afin qu'il n'attache pas.

Retirez du feu. Transvasez immédiatement à la louche dans des bocaux stérilisés, que vous remplirez jusqu'à 1 cm du couvercle. Voyez page 34 pour la préparation et la mise en bocaux des conserves.

Bramble Jelly

GELÉE DE MÛRE

Pour environ 1,125 kg

1,500 kg de mûres fraîches et mûres
1/2 litre d'eau
600 g de sucre

Vérifiez les mûres soigneusement. Équeutez celles qui ne le seraient pas et jetez toute mûre abîmée. Ne jetez pas celles qui sont vertes. Quoique plus acides, elles contiennent plus de pectine, produit qui favorise la formation de la gelée. Lavez les mûres sous l'eau froide courante, dans une passoire, puis placez-les dans un grand fait-tout. Ajoutez 1/2 litre d'eau et amenez à ébullition, sur feu vif. Sans couvrir, faites mijoter sur feu doux 1 heure, en écrasant les mûres de temps en temps, à l'aide d'une grande cuiller en bois, contre les parois du récipient, de façon à obtenir une purée.

Prenez une passoire à anses et tapissez-la d'une quadruple couche de mousseline humide, puis disposez-la dans un grand récipient. Versez dessus la purée de mûres et, sans appuyer, laissez égoutter le jus. Si vous comprimiez la purée de mûres dans la mousseline, votre gelée y perdrait en clarté.

Une fois tout le jus passé, jetez le résidu et amenez le jus à ébullition, sur feu vif. Sans couvrir, faites ainsi bouillir jusqu'à réduction du jus à la valeur de 3/4 de litre. Ajoutez le sucre et, tout en remuant, jusqu'à dissolution du sucre, faites cuire la gelée. Sans couvrir et sans remuer, faites bouillir jusqu'à ce que le jus atteigne une température de 105° (ou 5° de plus que la température d'ébullition normale de l'eau dans le lieu où vous vous trouvez). Mesurez cette température avec un thermomètre à confiture ou à friture.

Retirez du feu puis, à l'aide d'une louche, écumez soigneusement la surface. Remplissez aussitôt les pots ou les bocaux en verre, maintenus chauds. Pour les sceller et les fermer, voyez page 34.

Apple Chutney

CHUTNEY AUX POMMES

Pour 1 litre 1/2

1,500 kg de pommes à cuire vertes, épluchées, coupées en gros dés
500 g d'oignons hachés
350 g de raisins de Smyrne
300 g de sucre roux
4 dl de vinaigre de cidre
1 cuillerée à soupe de graines de moutarde, pilées
1 cuillerée 1/2 à café de mélange d'épices (pour marinade), dans un sachet en mousseline
1/2 cuillerée à café de gingembre pilé
1/2 cuillerée à café de cayenne

Dans un grand fait-tout, mélangez pommes, oignons, raisins de Smyrne, sucre roux, vinaigre, graines de moutarde, épices, gingembre et cayenne. Amenez à ébullition, sur feu vif, tout en remuant de temps en temps, puis, sans couvrir, faites mijoter, sur feu doux, deux heures ou jusqu'à ce que le liquide se soit presque évaporé et que le mélange garde bien sa forme quand on le prend à la cuiller. En cours de cuisson, et quand le *Chutney* commence à épaissir, remuez constamment de façon qu'il n'attache pas.

Retirez le fait-tout du feu et remplissez aussitôt les bocaux jusqu'à 1 cm du couvercle, en utilisant une grande cuiller; chauffez préalablement les bocaux stérilisés et, pour les sceller, voyez page 34.

Short-Crust Pastry

PÂTE SABLÉE

6 cuillerées à soupe de beurre très froid, coupé en morceaux de 1/2 cm
2 cuillerées à soupe de saindoux très froid, en morceaux
200 g de farine
1/4 de cuillerée à café de sel
1 cuillerée à soupe de sucre
3 à 4 cuillerées à soupe d'eau glacée

Dans une grande terrine très froide, mélangez le beurre, le saindoux, la farine, le sel et le sucre. Du bout des doigts, mélangez les matières grasses à la farine, pour obtenir de gros grumeaux. Ne laissez pas ce mélange devenir huileux. Ajoutez, d'un seul coup, 3 cuillerées à soupe d'eau glacée, remuez la pâte et rassemblez-la en boule. Si la pâte se désagrège, ajoutez-y de l'eau glacée à raison de quelques gouttes à la fois, mais sans dépasser la valeur de 1 cuillerée à soupe. Farinez légèrement la pâte et enveloppez-la de papier sulfurisé. Faites réfrigérer au moins 1 heure.

Pickled Onions

OIGNONS MARINÉS

Pour 1 litre

1 kg d'oignons blancs (de 2,5 cm de diamètre)
120 g de sel
1 litre de vinaigre de cidre
120 g de sucre
2 cuillerées à café de mélange d'épices (pour marinade)
5 clous de girofle
10 grains de poivre noir

Pour peler facilement les oignons, plongez-les dans une casserole contenant de l'eau bouillante et faites-les bouillir 1 ou 2 minutes. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et pelez-les à l'aide d'un petit couteau aiguisé. Placez les oignons dans une grande terrine, saupoudrez-les de sel et retournez-les avec une cuiller pour bien les enrober. Couvrez la terrine et laissez reposer 12 heures au moins, au frais.

Égouttez les oignons, lavez-les sous l'eau froide courante, séchez-les avec des serviettes en papier. Dans une casserole à fond épais, amenez à ébullition, sur feu vif, le vinaigre, avec le sucre, le mélange d'épices, les clous de girofle, le poivre et remuez jusqu'à dissolution du sucre. Faites bouillir, sur feu vif, 5 minutes, puis ajoutez les oignons. L'eau doit recouvrir les oignons sur une hauteur de 1 cm. Si nécessaire, ajoutez de l'eau. Amenez de nouveau à ébullition et, sans couvrir, laissez bouillir 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons se laissent facilement transpercer par la pointe d'un couteau. Disposez les oignons dans des bocaux en suivant les directives de la page 34. Versez le vinaigre épicé sur les oignons; le liquide doit affleurer à 1 cm du haut du bocal. Scellez aussitôt. Laissez les oignons mariner au moins 15 jours à température ambiante avant de les servir.

Boxty

CRÊPES IRLANDAISES AUX POMMES DE TERRE

Pour environ 10 crêpes

3 pommes de terre de taille moyenne (500 g environ)
70 g de farine
1/2 cuillerée à café de sel
4 cuillerées à soupe de lait
1/2 cuillerée à café de grains de cumin (facultatif)
3 ou 4 cuillerées à soupe de beurre ou de lard frais fondu
Lard fumé frit et croquant (facultatif)

Pelez les pommes de terre et, pour éviter qu'elles ne noircissent, plongez-les dans une terrine d'eau. Dans une autre terrine, mélangez la farine, le sel, le lait, les grains de cumin et remuez bien. Séchez les pommes de terre et râpez-les au-dessus d'une passoire. Écrasez les pommes de terre râpées, pour en exprimer toute humidité, puis incorporez-les tout de suite en remuant au mélange de farine et de lait.

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre, sur feu modéré, 2 cuillerées à soupe de beurre ou de lard frais fondu; quand la mousse commence à se résorber, versez dans le poêlon 1 cuillerée à soupe de pâte liquide par crêpe. Faites cuire par 3 ou 4 crêpes à la fois, en laissant suffisamment d'espace entre elles pour qu'elles puissent gonfler et atteindre un diamètre de 9 à 10 cm. Faites-les dorer 3 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes sur les bords. A mesure, déposez les crêpes cuites sur un plat chauffé et couvrez-les pour les maintenir au chaud; procédez ainsi par lots de crêpes en ajoutant de la graisse dans le poêlon. Servez-les immédiatement, en les accompagnant de lard fumé bien doré, si vous le désirez.

Pour 4 à 6 personnes

6 pommes de terre de taille moyenne (environ 1 kg), pelées et coupées en quarts
500 g de chou vert finement émincé
4 cuillerées à soupe de beurre
1/4 de litre de lait tiède
6 ciboules de taille moyenne (y compris 5 cm de vert), coupées transversalement en deux et longitudinalement en languettes de 1/4 de cm de largeur
1 cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
1 cuillerée à soupe de persil, fraîchement ciselé

Colcannon

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CHOUX ET AUX CIBOULES

Faites cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée, dans un fait-tout, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais en évitant qu'elles ne se désagrègent. Entre-temps, placez le chou dans un autre fait-tout, couvrez-le d'eau et amenez-le à ébullition, sur feu vif. Faites bouillir 10 minutes, sans couvrir, puis égouttez dans une passoire. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre, sur feu modéré, 2 cuillerées à soupe de beurre. Lorsque la mousse commence à se résorber, ajoutez le chou et faites cuire 1 ou 2 minutes, tout en remuant constamment. Couvrez et retirez du feu.

Égouttez les pommes de terre et remettez-les dans le poêlon. Tout en faisant chauffer, sur feu modéré, secouez les pommes de terre pour les sécher; il faut qu'elles soient farineuses. A l'aide d'une fourchette, d'un mixer ou d'un presse-purée, écrasez-les. En battant, incorporez à la purée les 2 cuillerées à soupe de beurre qui restent, puis 1 dl de lait, à raison de 2 cuillerées à soupe à la fois. Utilisez encore jusqu'à 1/2 dl de lait si nécessaire; la purée doit être suffisamment consistante pour conserver sa forme quand on la prend à la cuiller. En remuant, incorporez le chou et les ciboules, puis ajoutez le sel et un peu de poivre noir moulu. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Disposez la purée sur un plat creux chauffé, saupoudrez-la de persil et servez immédiatement.

Pour 6 à 8 personnes

3 pommes à cuire (acides) de taille moyenne (environ 500 g), épluchées et coupées en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
165 g de sucre
2 cuillerées à soupe de beurre fondu
1 kg de mûres, lavées et bien égouttées
Pâte sablée *(ci-contre)*
1 cuillerée à soupe de sucre en poudre fin

Blackberry-and-Apple Pie

TOURTE AUX POMMES ET AUX MÛRES

Faites chauffer le four à 225°. Dans un poêlon à fond épais, faites cuire les pommes, 3 cuillerées à soupe de sucre et le beurre en remuant constamment, sur feu modéré et à découvert, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Ne les laissez pas se désagréger. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Disposez les mûres dans une tourtière. Saupoudrez les mûres avec la moitié du sucre qui reste — ou tout le sucre restant si vous préférez qu'elles soient plus sucrées. Étalez les tranches de pommes refroidies sur les mûres.

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte en une rondelle de 25 cm de diamètre et de 1/4 de cm d'épaisseur. Sur le pourtour, découpez deux bandes de 30 cm de long et de 1 cm de large. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau, humectez les parois de la tourtière, puis disposez-y les bandes de pâte, de façon à former une bordure : faites-les se chevaucher et pressez, pour qu'elles adhèrent bien à la tourtière. Humectez aussi le rebord supérieur de cette bordure, puis, en drapant la pâte sur le rouleau à pâtisserie, transportez-la et dépliez-la au-dessus de la tourtière. Pressez doucement la pâte pour la faire adhérer. A l'aide d'un petit couteau ou d'une paire de ciseaux, coupez la pâte en excès en ménageant une bordure de 1 cm au-delà des rebords de la tourtière, puis repliez cette bordure au-dessus du chapeau de la tourte. A l'aide d'une fourchette, pressez bien sur cette bordure pour la faire adhérer à la tourtière. A l'aide d'un petit couteau, pratiquez au milieu de la surface de la tourte trois incisions, longues de 2,5 cm et espacées de 1 cm. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, humectez la partie supérieure de la tourte d'un peu d'eau froide, puis saupoudrez de sucre en poudre fin. Faites cuire, au centre du four, 25 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit d'un beau brun doré. Servez immédiatement dans le plat de cuisson ou laissez refroidir à température ambiante. La tourte aux pommes et aux mûres est traditionnellement servie avec une crème anglaise *(page 159)* ou de la crème fraîche.

Hot Mustard Pickle

PICCALILLI

Pour 3 litres environ

- 1 chou-fleur de taille moyenne (1 livre environ), nettoyé et séparé en bouquets, à tiges d'environ 2,5 cm
- 2 petites tomates vertes (environ 225 g), coupées en morceaux de 2,5 cm d'épaisseur
- 1 livre de petits oignons blancs, de 2,5 cm de diamètre environ, pelés
- 2 oignons jaunes de taille moyenne (environ 250 g), pelés et coupés en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- 1 cuillerée à café plus 240 g de sel
- 1 concombre (450 g environ), pelé e t coupé en tranches de 1/2 cm d'épaisseur
- 1 cuillerée à soupe de câpres, égouttées et rincées à l'eau froide
- 1/2 cuillerée à café de graines de céleri
- 115 g de beurre
- 35 g de farine
- 1/2 litre de vinaigre de cidre
- 120 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de curcuma
- 4 cuillerées à soupe de moutarde anglaise en poudre

Dans un grand fait-tout, émaillé ou en acier inoxydable, mélangez le chou-fleur, les tomates vertes, les oignons blancs et les tranches d'oignons jaunes. Faites dissoudre 240 g de sel dans 4 litres d'eau, versez ce liquide sur les légumes et mélangez bien. Mettez de côté dans un endroit froid pendant 12 à 18 heures, mais n'utilisez pas le réfrigérateur.

Videz le liquide que contient le fait-tout et, aux légumes, ajoutez le concombre, les câpres, les graines de céleri, la cuillerée à café de sel et 1 litre d'eau fraîche. En remuant de temps en temps, amenez à ébullition, sur feu vif. Puis, sur feu modéré, à découvert, faites cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et n'offrent aucune résistance à la pointe d'un couteau. Égouttez les légumes et placez-les dans un saladier en acier inoxydable ou en verre.

Dans une grande casserole, faites fondre le beurre, sur feu modéré. Lorsque la mousse commence à se résorber, ajoutez la farine peu à peu, en remuant. Ajoutez le vinaigre et laissez cuire en remuant constamment, jusqu'à ce que la sauce épaississe en venant à ébullition. Laissez cuire doucement 3 minutes, puis, en battant, ajoutez le sucre, le curcuma et la moutarde. Versez la moitié de cette sauce sur les légumes et tournez-les, pour bien les enrober. Recouvrez le reste de sauce d'une feuille d'aluminium et mettez-le de côté. (Ne pas réfrigérer.) Laissez mariner les légumes 24 heures, à température ambiante, puis, en remuant, ajoutez-y l'autre moitié de la sauce. Le piccalilli peut être consommé immédiatement ou conservé dans des bocaux hermétiquement fermés, au réfrigérateur, pendant 3 mois. Le piccalilli est servi traditionnellement avec les viandes froides ou bien du pain et du fromage.

Pickled Cabbage

CHOU MARINÉ AUX ÉPICES

Pour environ 2 litres

- 2 choux rouges de taille moyenne (environ 3 kg)
- 6 cuillerées à soupe de gros sel
- 1 litre de vinaigre de cidre
- 60 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe de mélange d'épices (pour marinade)
- 1 cuillerée à café de grains de poivre noir

Lavez les choux sous l'eau froide courante, dépouillez-les de leurs feuilles extérieures et coupez-les en quarts. Effilez-les, en les débarrassant de la partie centrale et en les coupant transversalement, en languettes de 1/4 de cm d'épaisseur. Dans un grand fait-tout, émaillé ou en acier inoxydable, disposez le chou en 3 couches superposées; répartissez uniformément par-dessus 2 cuillerées à soupe de sel par couche. Laissez reposer 48 heures dans un endroit frais, tout en soulevant et en remuant le chou au fond plusieurs fois par jour à l'aide d'une grande cuiller en bois.

Le 3e jour, disposez dans une casserole le vinaigre, le sucre, le mélange d'épices et le poivre; amenez à ébullition, sur feu vif, et remuez jusqu'à dissolution du sucre. Pendant 5 minutes, faites bouillir rapidement, à découvert, puis retirez du feu et laissez refroidir à la température ambiante. Entre-temps, égouttez le chou dans une grande passoire; en le prenant par poignées, exprimez-en le jus pour bien le sécher et remettez dans le fait-tout. Filtrez le vinaigre au-dessus du chou et retournez-le, à la fourchette, pour bien l'humecter de vinaigre. Couvrez, réfrigérez et laissez mariner 3 jours avant de servir. Retournez de temps en temps. Bien couvert, ce chou se conserve 15 jours au réfrigérateur.

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl environ.

De la moutarde, des grains de poivre, du vinaigre et des épices transforment fruits et légumes frais en *pickles* et condiments anglais qui relèvent certaines viandes. Sur la page précédente, les pots contiennent *(de gauche, à droite)* : du chou rouge mariné aux épices, du piccalilli et le *chutney* aux pommes.



on continue à clamer tout fort son innocence — cause indéfendable.

La façon britannique de faire trop cuire le chou-fleur en témoigne. Prenons comme exemple le chou-fleur au gratin anglais. Après avoir fait cuire — et recuire ! — un chou-fleur dans de l'eau salée, on le recouvre de sauce blanche épaisse au fromage. Il n'y a pas de sollicitude pour le chou. Pauvre légume ! Dans les écoles anglaises, les jeunes le considèrent comme une espèce de punition; les grandes personnes n'y ont recours que très rarement. Pourtant, bien préparé, c'est un excellent légume. Blanchi dans un peu d'eau salée, il doit rester ferme et être tout simplement accommodé de beurre fondu et de sel, et bien relevé de poivre noir. On peut aussi en faire un *colcannon,* mélange de chou haché et bouilli et de purée de pommes de terre *(Répertoire des recettes)*. Le *colcannon* est un vrai régal. Je me souviens que ma grand-mère faisait un plat semblable avec des carottes et des navets coupés en petits dés et un soupçon de margarine (le beurre était trop cher), bien relevé de poivre et de sel. Elle servait séparément de grosses pommes de terre bouillies et bien farineuses, avec d'épaisses tranches de viande et beaucoup de jus. Nous étions pauvres mais nous avions toujours une nourriture simple et bonne. Bien au chaud dans la petite cuisine, nous prenions nos repas devant le grand feu de charbon orné d'objets en cuivre bien polis et brillants; il s'en dégageait d'agréables odeurs. A cette époque-là, il y a plus de trente ans, nous n'achetions pas nos légumes en conserve.

Nous ne nous procurions que rarement de la nourriture en conserve considérée comme « artificielle »; nous n'y avions recours que lorsque les produits frais manquaient. A chaque repas, nous n'avions en général qu'un seul légume (autre que les pommes de terre) et qu'un seul fruit; ce qui n'empêchait pas de varier le menu au cours de la semaine : pommes de terre aux choux, aux carottes, aux oignons, haricots, petits pois, choux-fleurs, panais et choux de Bruxelles. Ces derniers sont parmi les légumes les plus populaires de Grande-Bretagne. Les ramasser est une tâche éreintante et qui vous gèle les doigts, car ils poussent l'hiver, la meilleure saison étant décembre et janvier. D'immenses régions du comté de Bedford sont consacrées à la culture des choux de Bruxelles; dans la brume matinale, on peut voir les silhouettes penchées des ramasseurs évoluer de rangée en rangée à travers champs et arracher les pousses fermes et glacées de leurs pieds.

Tout le monde mange des choux de Bruxelles; malheureusement, peu de gens savent les faire cuire. Les choux doivent être tout petits, pas plus gros que l'ongle du pouce, et doivent être mangés encore croquants, préalablement blanchis quelques minutes dans de l'eau salée, puis passés au beurre fondu.

En Grande-Bretagne, les ménagères pensent que les produits de leurs champs sont bien supérieurs à ceux des autres pays; leur choix se porte donc tout naturellement sur la production britannique et non sur les produits d'importation (on ne sait jamais par quelles mains ils passent !). Aussi ont-elles un profond respect pour la cuisine domestique et la production nationale. Leur fidélité est bien récompensée par les fruits et les légumes des jardins et des vergers des îles Britanniques; ils permettent la préparation de bons plats de résistance; leur goût et leur fraîcheur procurent un réel plaisir. On peut savourer une pomme d'Angleterre comme on se délecte d'un bon vin. Un plat de petits pois, préparé avec un soupçon de menthe, est typiquement anglais; il est simple — et ce qui est simple peut être sublime.



Suivant une très vieille tradition, ce curé d'un village des Cornouailles bénit une récolte qui sera ensuite distribuée aux indigents.

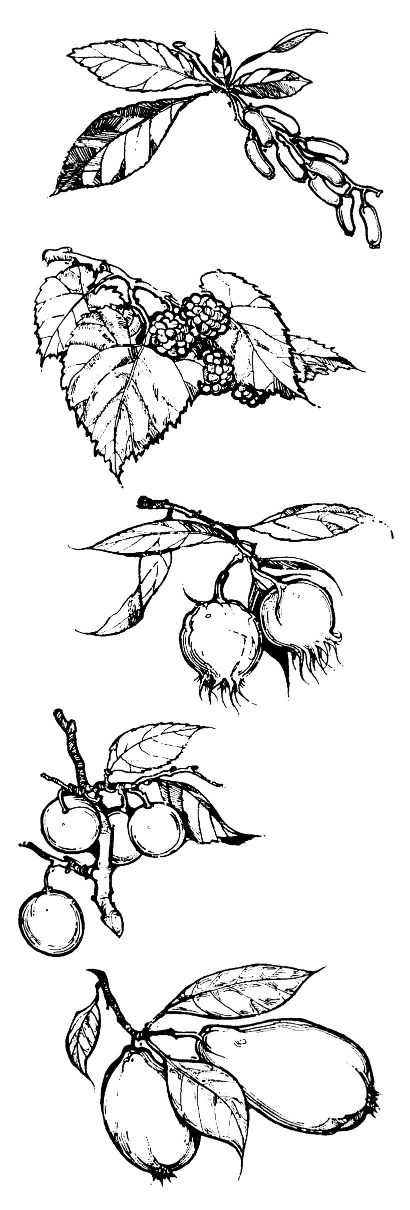
Le climat froid et humide de l'Irlande, son sol friable, étaient propices au développement de la culture de la pomme de terre. Tout le monde se mit à en planter et, bientôt, personne ne put s'en passer. En Irlande, de même que dans certaines régions de l'Angleterre, notamment dans les comtés de l'Ouest, les pommes de terre menacèrent de remplacer le pain, au grand dam du journaliste et réformateur William Cobbett. Selon ce dernier, « plus s'étend la culture de la pomme de terre... plus la misère des travailleurs est grande » (*). Apparemment, tel n'était point l'avis des travailleurs qui trouvèrent de multiples façons d'accommoder simplement ce tubercule. On arrachait les pommes de terre de la terre noire, comme on le fait aujourd'hui, d'ailleurs; on les lavait, puis on les faisait cuire en robe des champs — méthode qui conserve leur goût et leurs vitamines essentielles. On les faisait bouillir, cuire au four, rôtir ou frire. Coupées en lamelles dans le sens de la longueur, puis frites dans de la graisse fumante, c'étaient des « frites ». Les frites vont avec tous les plats : œufs au lard fumé et aux frites, poisson aux frites, steak aux frites; on fait même des sandwichs aux frites. Les dîners aux pommes de terre sont une tradition annuelle dans certaines régions du Nord de l'Angleterre. Après la récolte, les ouvriers, qui comptent beaucoup d'Irlandais, dégustent un repas aux pommes de terre bouillies accompagnées de lait et de beurre frais.

La pomme de terre, légume aux possibilités multiples, devint l'ingrédient de base dans une variété de recettes : soupe de pommes de terre, gâteau de pommes de terre et de pommes, pain de pommes de terre et tourte de pommes de terre. Aujourd'hui, la pomme de terre est l'élément principal des crêpes irlandaises, les *boxty* : les pommes de terre crues sont râpées, mélangées à de la farine, du sel et du lait, puis frites en rondelles croustillantes *(Répertoire des recettes)*. La purée de pommes de terre mélangée à des ciboules coupées finement et servie avec un copieux morceau de beurre de ferme tout frais, dans lequel on plonge chaque bouchée, constitue un dîner en soi. En Écosse, on épluche les pommes de terre et on les met dans une marmite avec un peu d'eau, puis on ajoute du beurre ou de la graisse de viande. On les appelle des « poêlées » parce qu'elles cuisent longtemps à feu doux sur le poêle. Certaines ménagères préfèrent couper les pommes de terre en tranches, d'autres les faire cuire tout entières avec des os de bœuf ou de mouton, ou bien avec les restes de viande ou de légumes.

Ces plats sont très simples et très sains; s'ils n'appartiennent pas à la grande cuisine, ils satisfont toutefois et le palais et la faim. Il est bien dommage que les Anglais ne fassent pas plus de cas des autres légumes, car on les goûte mieux s'ils sont préparés le plus simplement du monde. Citons, comme exemple, les grosses fèves cuites dans un peu d'eau et aromatisées avec de la sarriette, les toutes petites carottes cuites entières avec une cuillerée de sucre, puis passées au beurre. En général, à la campagne, les gens se méfient des plats qui demandent une longue préparation; ils n'aiment pas qu'on « passe trop de temps à tourner autour »; ils soupçonnent même qu'un tel gaspillage doublé de frivolité cache quelque perfidie venue sournoisement de l'étranger. Cependant, de nombreuses personnes font trop cuire les légumes et masquent leur crime avec une sauce quelconque. Et, pourtant, les Anglais perpétuent la tradition qui consiste à entourer la viande de tas de légumes trop cuits, « bien poivrés et salés », comme le notait déjà au XVIIe siècle un visiteur étranger. En butte aux critiques,

(*) N. du P. : Il n'avait pas tort, du moins s'il pensait à la misère physiologique, car la pomme de terre, sans aucun mérite diététique (74,68 % d'eau, 22,01 % d'hydrates de carbone, un soupçon de sels minéraux (1,06 %), d'albumines (1,88 %) et 0,14 % de corps gras), est un aliment médiocre. Elle a malheureusement remplacé même en France les multiples légumes d'autrefois dont la culture a été abandonnée.

de beurre et de sucre, transformé en miettes avec l'extrémité des doigts, on obtient un autre dessert; de même que si l'on remplace le pain par une pâte molle. Tous sont excellents, servis chauds ou froids, avec de la crème fraîche. On peut en dire autant d'un pouding aux pommes fait de pommes coupées en tranches et de sucre, le tout enrobé d'une pâte à la graisse de bœuf bouillie ou des pommes meringuées (mélange de pulpe de pommes cuites avec du sucre et de blanc d'œuf battu en neige). Un autre dessert favori, peut-être le plus simple de tous, est la pomme au four : on évide une pomme non épluchée; on la remplit ensuite de sucre ou de miel, de raisins secs, de cannelle ou de clous de girofle; puis, on fait cuire à four moyen. Chaude ou froide, une pomme cuite au four et servie avec de la crème fraîche est un régal.



Les cinq fruits illustrés ci-dessus des jardins et des haies anglais étaient très populaires aux XVIIe et XVIIIe siècles. De haut en bas : épines-vinettes, mûres, nèfles, béloces, coings. Tous servaient comme quelques-uns servent encore aujourd'hui à faire des confitures et des gelées. Certains se mangeaient aussi cuits ou crus.

Les jardins et les haies ne fournissent pas que des fruits. Les herbes potagères, certaines fleurs et autres condiments sont utilisés depuis longtemps dans les campagnes pour relever la saveur des plats et agrémenter ainsi la simplicité de la cuisine anglaise. Sur les bruyères et les landes poussaient le genévrier, le faux mûrier et la myrtille que certaines ménagères utilisaient pour assaisonner les gibiers et les ragoûts. Le fenouil accompagnait le poisson, et la ciboulette la salade. Les aromates étaient si subtilement mélangés à notre cuisine que la poésie populaire s'en empara, comme en témoignent les vers suivants dus à un auteur anonyme :

« Si tu me donnes une légère chemise,
Sauge, romarin, thym et persil,
Sans qu'une seule couture n'y soit mise,
Mon tendre amour, je te dirai merci. »

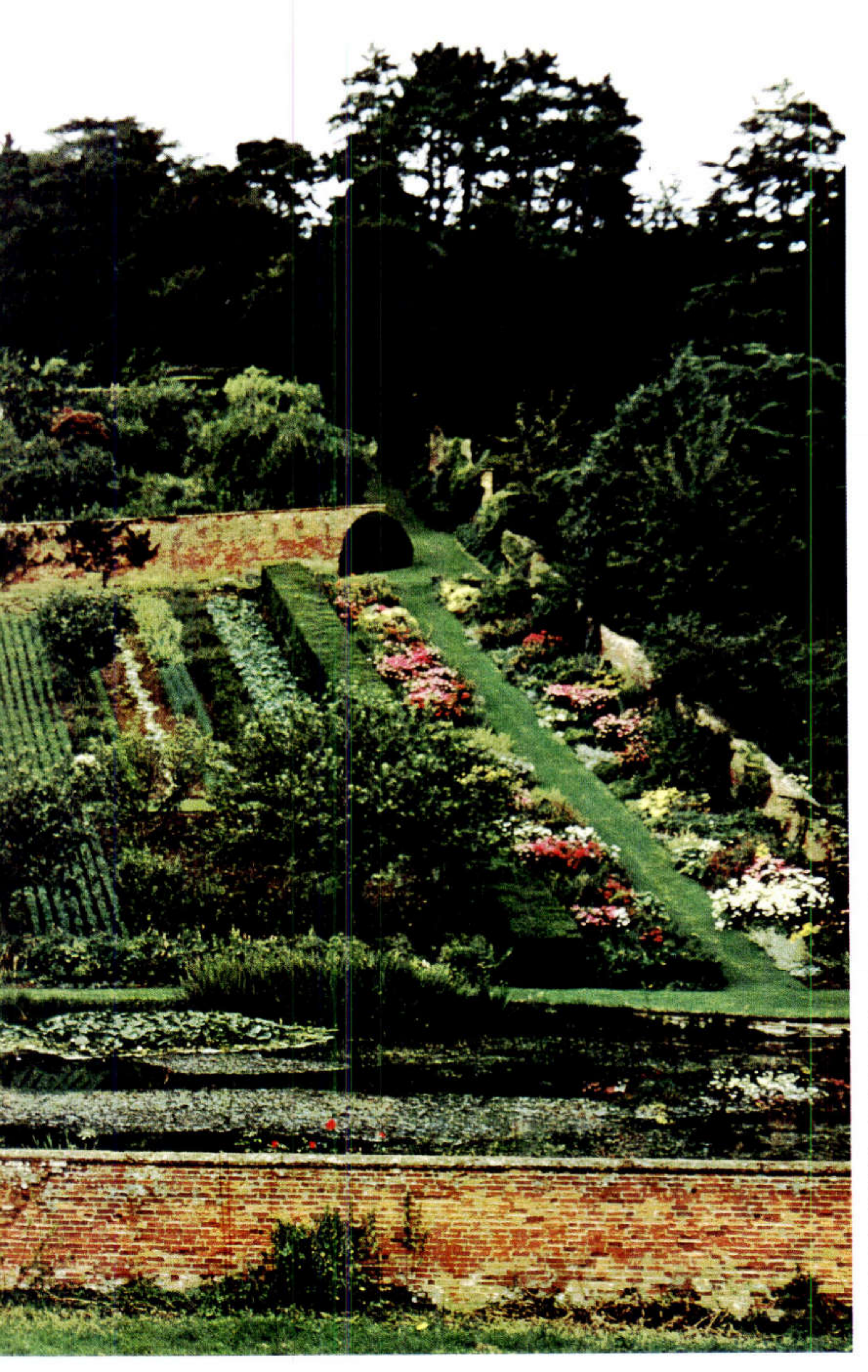
Jadis, l'on utilisait beaucoup plus d'aromates que de nos jours; le chroniqueur Thomas Tusser écrivait, en 1557, que nul jardin n'était complet s'il n'y poussait pas plus de 40 herbes potagères différentes. Il est fort regrettable que certaines herbes ne soient plus employées, car elles donnent un piquant particulier à un grand nombre de plats. « Ce n'est évidemment pas le cas en France. Prenons, par exemple, les quatre aromates cités dans le vers ci-dessus : le persil est aussi utile pour garnir un plat que pour parfumer une sauce, une daube, une soupe ou un ragoût. On a constaté que quelques pincées de sauge relèvent la farce de la volaille, notamment du canard, et aromatisent agréablement les pâtés de porc et de viande. Une petite dose de romarin coupé très fin et saupoudré sur la viande avant de la rôtir relève l'agneau et le mouton. Le thym, herbe aux utilisations variées, est employé dans les farces de poulet, d'oie et de dinde. »

Il y a bien longtemps que les herbes potagères et autres aromates semblables poussent dans les îles Britanniques; mais toutes les fines herbes et tous les légumes de leurs jardins n'en sont pas pour autant d'origine britannique. A l'époque glorieuse où l'Angleterre avait la suprématie des mers, ses vaisseaux revenaient dans la mère patrie chargés de denrée bizarres.

« Les dindes, les carpes, le houblon et la bière,
En une seule année débarquèrent en Angleterre »,
fredonnait-on, sans se soucier de l'exactitude des faits.

Chez les riches, les cuisiniers utilisèrent pour la première fois les oranges, les asperges connues de l'ancienne Égypte par l'Italie, et ce mystérieux tubercule provenant du Nouveau Monde, plus farineux que le panais que l'on consommait depuis des temps immémoriaux, la pomme de terre.

Ce nouveau légume, qui devint rapidement la nourriture de base en Irlande, ne fut vraiment populaire en Angleterre que vers la fin du XVIIIe siècle, lorsque l'on reconnut ses vertus « bourratives ».



Voici un modèle de jardin anglais (domaine d'Upton, à 120 km au nord-ouest de Londres), archétype des jardins que l'on trouve dans toutes les îles Britanniques. Entretenu avec le plus grand soin, il fournit légumes, fruits et fleurs au propriétaire de la demeure qui figure en arrière-plan. C'est, en beaucoup plus grand, le jardinet-potager que tout propriétaire d'un lopin de terre plante sur son terrain. La beauté qui s'en dégage est plus utilitaire qu'esthétique. Les murs, par exemple, ont été construits pour protéger les arbres fruitiers. On remarque, sur le mur central, des pruniers en espalier. Cette habitude de tailler les branches en éventail assure un ensoleillement maximum en hiver comme en été. Le propriétaire a une équipe de trois jardiniers. Selon les saisons, ils plantent des épinards, des carottes, des panais, des petits pois, des haricots, des choux, des oignons et des pommes de terre entre la mare et le mur central. L'extrémité à droite est réservée aux fleurs.



Dans le jardin et le verger de mon grand-père, tous les fruits poussaient à profusion un peu partout. Au cours des étés particulièrement beaux, nous avions des fruits en surabondance parvenus à maturité en même temps. Ce n'était qu'embarras de richesses : les branches lourdement chargées ployaient sous le poids des cassis, des groseilles rouges et des groseilles blanches, espèce de baies plus rare. Les fraises recouvraient le sol d'un épais tapis, ou bien grimpaient le long d'un tonneau qui recevait l'eau de pluie, dans lequel on les avait plantées, et les fruits brillaient, tout charnus, au soleil. Nous cueillions les framboises quinze jours avant la fin de la saison des fraises.

Les poulets gloussaient et s'ébrouaient sous le prunier Victoria dont les branches menaçaient de se briser sous le poids de la récolte, si bien qu'il fallait les soutenir à l'aide de solides tuteurs en bois. Parfois, nous mangions immédiatement les fruits que nous venions de cueillir; mais, le plus souvent, nous en faisions de succulents poudings. A la fin de l'été, nous ramassions un nombre incalculable de boisseaux de pommes et de poires que nous rangions soigneusement sur de la paille ou sur des étagères dans la grange; le parfum capiteux d'une grange pleine de pommes est un souvenir enivrant. Et les pommes d'Angleterre contribuent à faire l'orgueil du pays; elles sont tout aussi délicieuses à croquer qu'à déguster en chaussons, en tartes ou en charlottes.

Avant l'invasion des Romains, les pommiers existaient déjà en Angleterre. Des espèces sauvages poussaient dans les forêts où vivaient nos ancêtres vêtus de peaux de bêtes et se peignant le corps en bleu avec les feuilles de la guède aux fleurs jaunes. Parmi les premières variétés cultivées dont l'histoire fait mention, il y a la permaine et la grosse pomme côtelée. En 1296, les grosses pommes côtelées étaient vendues un shilling le cent dans les rues. C'est peut-être bien un fruit de cette variété qui fit méditer Newton sur l'attraction universelle lorsque, devant lui, une pomme tomba dans son verger de Woolsthorpe, en 1666. A cette époque-là, il y avait déjà sans aucun doute un certain nombre de variétés de pommes. Dans l'East Anglia, un chroniqueur du XVIe siècle, Thomas Tusser, note l'existence de pommiers « de toutes sortes »; vers 1800, de nombreuses variétés nouvelles — pommes à cuire ou pommes à croquer — s'étaient développées. Mais il fallut encore attendre pour en trouver de meilleures. Vers 1815, des cultivateurs découvrirent la pomme de Blenheim, fruit d'un arbre négligé depuis longtemps dans un verger de Woodstock près du palais de Blenheim, dans le comté d'Oxford. Chose curieuse, la Blenheim ne fut pas le couronnement des efforts de cultivateurs mais tout simplement le résultat d'une mutation fortuite, qui produisit une pomme aux belles proportions, sucrée, croquante, juteuse et agréablement acide.

Cependant, de toutes les pommes d'Angleterre, la variété la plus connue est, sans le moindre doute, la *Cox's Orange Pippin* (reinette de Cox), produite, vers 1830, par un brasseur retraité, Richard Cox, dans le petit village de Colnbrook, non loin de Londres. Le premier arbre qui produisit ce fruit fut abattu par la tempête en 1911, non sans avoir auparavant assuré une descendance que de nombreux connaisseurs considèrent comme donnant la meilleure pomme à dessert du monde — douce au toucher, à la chair tendre et légèrement jaune, et au parfum délicat.

En Grande-Bretagne, la façon de faire cuire les pommes est généralement simple mais elle produit toujours un heureux effet. Voici par exemple une espèce de charlotte aux pommes; c'est un dessert riche et bourratif. On fait d'abord une marmelade de pommes au sucre et aux épices; on saupoudre de mie de pain émiettée et on met au four. Sur les bords du plat les pommes se caramélisent et le pain émietté devient doré. Si, au lieu de pain, on met un mélange de farine,

Suite page 100



Cette dame âgée range consciencieusement des fraises selon leur grosseur dans une caisse qui partira directement chez l'épicier. Le terreau du Kent est idéal pour la culture des fraises.

De la confiture d'oranges pour le petit déjeuner, de la confiture pour le thé, telle est la règle générale; il ne saurait être question d'envisager de servir un thé sans l'accompagner d'au moins une sorte de confiture. On met de la confiture dans les poudings, sur les tartes et pour garnir les gâteaux. Si la confiture à la fraise est la préférée, suivie de près par la confiture à la framboise, il n'en demeure pas moins vrai qu'on n'a que l'embarras du choix : confiture à l'abricot, souvent avec des amandes; confitures aigrelettes aux reines-claudes et aux groseilles à maquereau; confiture de cassis, de cerises, de prunes; plus rarement, on trouve aussi des confitures de mûres, de tomates, de courge, de carottes et des mélanges de rhubarbe au gingembre, aux myrtilles ou aux mûres sauvages.

Contrairement aux confitures que l'on consomme exclusivement pour tartiner, les gelées, elles, servent aussi à accompagner des plats de viande. La différence entre ces deux types de conserves réside dans le fait que la confiture est cuite avec les fruits et le sucre, tandis que la gelée est le résultat de la cuisson du jus que l'on a extrait de la pulpe cuite, et auquel on a ensuite ajouté du sucre. Une gelée lance des reflets chatoyants et flatte l'œil aussi bien que le palais. Il en existe une particulièrement délicieuse et à l'odeur délicate que l'on fait avec de toutes petites pommes sauvages, rouge et jaune, dans les campagnes anglaises depuis des siècles; pendant longtemps, elle a accompagné le rôti de porc. La gelée de groseille rouge, aussi extrêmement populaire, est très agréable avec le mouton, l'agneau et la venaison.



MÛRES



BAIES D'AUBÉPINE



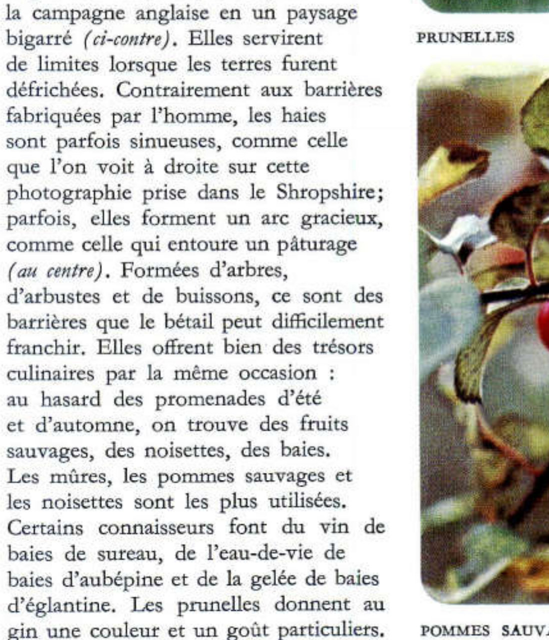
PRUNELLES



BAIES D'ÉGLANTIER

Haies vives aux fruits délicats

Les haies, barrières vivantes de végétation naturelle, découpent la campagne anglaise en un paysage bigarré *(ci-contre)*. Elles servirent de limites lorsque les terres furent défrichées. Contrairement aux barrières fabriquées par l'homme, les haies sont parfois sinueuses, comme celle que l'on voit à droite sur cette photographie prise dans le Shropshire; parfois, elles forment un arc gracieux, comme celle qui entoure un pâturage *(au centre)*. Formées d'arbres, d'arbustes et de buissons, ce sont des barrières que le bétail peut difficilement franchir. Elles offrent bien des trésors culinaires par la même occasion : au hasard des promenades d'été et d'automne, on trouve des fruits sauvages, des noisettes, des baies. Les mûres, les pommes sauvages et les noisettes sont les plus utilisées. Certains connaisseurs font du vin de baies de sureau, de l'eau-de-vie de baies d'aubépine et de la gelée de baies d'églantine. Les prunelles donnent au gin une couleur et un goût particuliers.



POMMES SAUVAGES



BAIES DE SUREAU

VII

Du poisson pour tous les goûts

Sur les bords de la Tamise, ce pêcheur attend que ça morde. Son attirail comprend une canne à pêche légère et flexible, un moulinet et un filet spécial où le poisson attrapé est conservé vivant dans l'eau. L'ombrelle verte est l'emblème d'un club d'ouvriers qui loue des cars pour assurer le transport de ses membres vers la campagne, les jours de congé.

« Ah, le rôti de bœuf de la vieille Angleterre ! » murmurent les romantiques avec nostalgie, croyant fermement que le rôti de bœuf sur fond de pouding du Yorkshire apparaît sur le blason de toutes les familles des îles Britanniques. Ils sont tout aussi certains de connaître les habitudes culinaires des autres pays. Les Américains mangent des *hamburgers* et des tourtes aux pommes, dit-on; les Français mangent toutes sortes de choses en sauces — et même, c'est un bruit qui court, des cuisses de grenouilles et des escargots; les Allemands, de la choucroute et des saucisses; les Scandinaves, sans exception, des sandwichs. Il est évident que de telles généralisations comportent une part de vérité. Il est vrai que les Anglais mangent du rôti de bœuf, rarement sans pouding du Yorkshire, et *toujours* le dimanche. Tous les autres jours de la semaine, ils mangent du poisson frit aux pommes de terre frites.

En Angleterre, la lutte pour être premier parmi les plats nationaux est engagée entre le rôti de bœuf et le poisson frit aux frites. La Grande-Bretagne, qui était jadis une forêt d'arbres, est aujourd'hui une forêt de boutiques où l'on vend du poisson frit aux frites; et, de même que les arbres qu'elles ont remplacés, il n'y en a pas deux semblables. Ces boutiques sont un legs de la Révolution industrielle qui est née en Angleterre au XVIIIe siècle. Les ouvriers avaient besoin d'un plat vite préparé, nourrissant et bon marché. La demande augmenta le nombre des boutiques qui se spécialisèrent dans les pâtés aux petits pois, les anguilles à la purée, les saucisses à la purée et le poisson aux frites. Ces boutiques, en particulier celles où l'on vendait du poisson aux frites, fournissaient une nourriture chaude que l'on pouvait soit consommer sur place ou dans la rue, soit envelopper et emporter chez soi. Le développement de la pêche en haute mer, l'amélioration des procédés de réfrigération, l'extension du

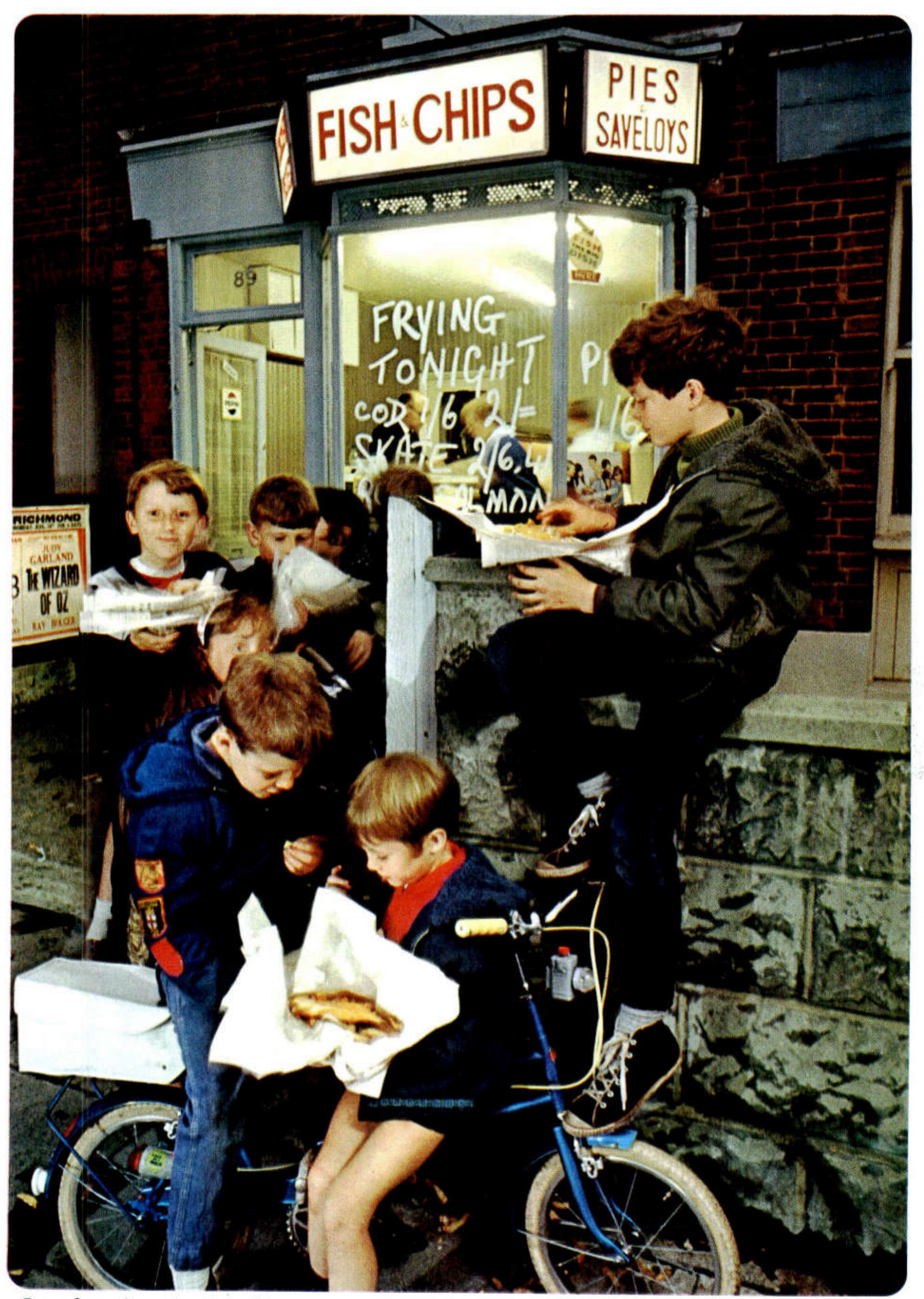
réseau ferroviaire, facilitèrent le transport du poisson jusqu'aux villes de l'intérieur. C'est ainsi que le mariage du poisson frit et des pommes frites se fit tout naturellement dans les îles Britanniques. L'Angleterre, nation maritime, était un îlot au milieu d'une mer de poissons.

De nombreuses villes du Nord ont conservé l'architecture de l'époque de la Révolution industrielle. Les mineurs et les ouvriers des filatures de coton habitent toujours de minuscules maisons aux briques rouges et au toit d'ardoise, placées les unes à côté des autres; les portes d'entrée donnent directement sur la rue. Chaque maison est maintenant surmontée d'une antenne de télévision, mais la rue, pavée de galets, est encore éclairée par des becs de gaz et on joue à la marelle sur les trottoirs. Tous les rideaux sont tirés pour éloigner les regards curieux; si un voisin parvenait à jeter un coup d'œil peu importerait : toute la famille est en train de regarder la télévision. Dans une de ces maisons, la mère de famille va bientôt envoyer son fils faire quelques courses. « Alfie, va donc jusqu'à la boutique du coin nous chercher quatre morceaux d'aiglefin et pour deux shillings de frites. » Le jeune Alfie descend en courant la rue luisante de pluie; il croise un mineur qui s'est mis sur son trente et un et promène son lévrier. La boutique bien éclairée et accueillante dégage une odeur irrésistible de poisson en train de frire.

Alfie prend la queue. Sur la fenêtre, on peut lire CE SOIR FRITURE de carrelet, d'aiglefin et de colin. Pas de morue ! Il y a toujours la queue devant cette boutique. Les derniers s'impatientent et s'irritent. « Ça ne peut pas aller plus vite ? Pourquoi n'y-a-t-il plus de morue ? » Un comptoir recouvert de formica traverse toute la boutique. On y trouve une grande salière en aluminium toute cabossée, une bouteille de vinaigre. On peut y acheter des oignons marinés et des cornichons, des bouteilles de sauce : sauce tomate Heinz, sauce H.P., sauce O.K. Un panonceau annonce EMPORTEZ UNE BOUTEILLE CHEZ VOUS. Derrière le comptoir, s'alignent les bassines à friture où grésille la graisse et dans lesquelles on plonge les paniers-égouttoirs remplis de pommes de terre. Au contact des pommes de terre, la graisse bouillonne et atteint presque le bord des bassines.

De nombreuses boutiques de poisson aux pommes frites conservent depuis le début des années 1930 le même type. Une plaque de verre opaque en forme d'éventail à rayures vertes et blanches garnit le mur derrière les bassines à friture. Elle est entourée d'une bordure d'aluminium et, au milieu, on remarque une glace. Au-dessus, est accrochée une horloge. Les murs sont faits d'un assemblage à rainures et languettes en bois; jadis, ils étaient blancs; à présent, ils sont jaunis par le temps, la graisse et la fumée. Une telle boutique est une affaire familiale : l'épouse sert les clients et tient la caisse; le mari fait frire le poisson. Près de chaque poêle est placé un récipient plat contenant une pâte faite de lait, d'œufs et de farine, dans laquelle les filets de poisson sont trempés avant d'être plongés dans la friture, d'où ils ressortent enrobés de pâte croustillante et dorée. Chaque portion est délicieuse; on l'enveloppe dans du papier de journal : telle est la tradition et tout le monde pense que, sans ce papier, le goût ne serait pas tout à fait le même. (Une recette, qui ne mentionne pas l'utilisation du papier de journal, figure en page 122.)

La queue avance. Les clients servis se pressent, à la sortie, contre ceux qui attendent. On échange, entre connaissances, quelques paroles : « Salut, Jack ! Tu vas au club, ce soir ? » (Il s'agit du club des ouvriers, tout en briques rouges, construit en 1881.) « Non, Hinnie, j'vais avec ma bourgeoise faire une partie de bingo. » Alfie est maintenant devant le comptoir; il doit se dresser sur la pointe des pieds : « Quatre portions d'aiglefin et 2 shillings de frites. » On lui sert du poisson doré et les frites enveloppées dans une feuille du journal de la veille.



Les enfants adorent le poisson frit aux pommes de terre frites, ce qui peut expliquer la multiplication de telles boutiques.



Ce jeune pêcheur cornouaillais hisse sur le pont un des paniers de poissons placés dans la cale. La flottille des Cornouailles est beaucoup moins importante que celle du Yorkshire ou d'Aberdeen; cependant, elle fournit le marché de Londres en poissons tels que : maquereau, morue, carrelet, sole et turbot. *Ci-contre :* Par temps calme, un bateau de pêche quitte la côte des Cornouailles.

« Du sel et du vinaigre, Alfie ?»

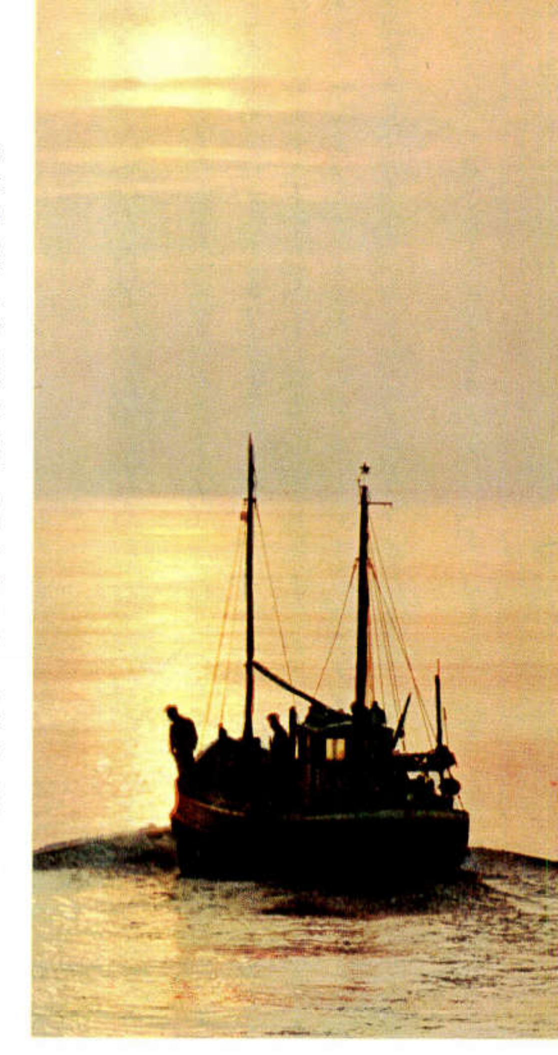
Le jeune garçon lui donne un billet de 10 shillings.

A présent, c'est votre tour; pendant que l'on vous sert, vous lisez à l'envers les gros titres des journaux du jour. Sur un coin du comptoir, un exemplaire de la *Fish Friers' Review* — la Revue des frituriers — à un shilling, est tout taché d'huile. « Avec du sel ?» vous demande-t-on.

Vous versez du sel et du vinaigre sur votre cornet en papier de journal. Une fois dehors, vous dégustez votre poisson aux frites en compagnie de quelques camarades. Après avoir bu de la bière pendant deux heures au bistrot, vous vous sentez une faim que seule une bonne portion de poisson aux frites peut satisfaire.

Il y a des centaines d'années que les Britanniques satisfont leur appétit avec du poisson. L'écrivain Andrew Boorde notait, en 1542 : « De tous les pays, l'Angleterre est celui qui est le mieux servi en toutes sortes de poissons... frais ou salés. » Les harengs salés étaient si abondants que l'érudit de Rotterdam, Érasme, pensait pouvoir noter que les gens en étaient « terriblement friands ». Une telle remarque était vraisemblablement inexacte car, au XVIe siècle, les ménagères de Grande-Bretagne devaient se lasser de la monotonie d'un régime au poisson salé et d'entendre toujours se plaindre les membres de sa famille : « Quoi ! Encore du poisson salé ? » Elles devaient envier ceux qui pouvaient s'offrir le luxe de consommer du poisson frais et de la viande. L'abondance du poisson frais ne l'empêchait pas d'être cher. Un observateur étranger faisait la remarque suivante : « A Londres, le poisson est relativement plus cher que toute autre denrée alimentaire. » C'est à Billingsgate, le plus vieux marché de Grande-Bretagne, que l'on vendait le poisson. Les marchands ambulants

venaient remplir de morues, d'aiglefins, de maquereaux, de harengs et même d'huîtres et de homards, leur voiture à bras qu'ils poussaient sur les pentes escarpées de Fish Street Hill, puis vendaient les produits à la criée. Naturellement, le poisson n'est plus si cher en Grande-Bretagne, où on le trouve au menu au moins une fois par semaine. Ce pays est toujours « le mieux servi en poissons » et les poissonneries en regorgent. Voici quelques produits de la mer : le maquereau aux couleurs bigarrées et aux yeux luisants, le tourteau rouge, le merlan, la morue, le colin et l'aiglefin. Sur son bloc de glace, repose un saumon rose d'Écosse — malgré son prix élevé, il est très demandé. Voici encore la sole de Douvres, le carrelet, poisson plat aux taches orangées; le turbot bombé et dodu, l'énorme flétan à la chair ferme et riche en huile. Il ne faut pas oublier les poissons fumés : le haddock, jaune cuivré; les kippers, couleur de vieux vernis; les harengs bouffis, à la peau d'or. De nombreuses poissonneries vendent des poissons d'eau douce : le gardon, le chabot de rivière, la carpe, la truite mouchetée, le brochet vorace, puissante torpille aux dents acérées.



Outres les poissonneries ordinaires, on trouve à Londres des étalages en plein air, descendants des marchands ambulants du Moyen âge, où on vend des fruits de mer que l'on consomme sur place. Au coin des rues, ces voitures offrent tout un assortiment de coquillages et des anguilles en gelée. On ne peut pas dire qu'elles concurrencent les boutiques de poisson aux frites que l'on trouve également à Londres, car elles fournissent non pas un repas mais tout simplement quelques produits qui ouvrent l'appétit. A toute heure de la journée, jusqu'à minuit (entre 22 h 30 et 23 h, c'est-à-dire vers l'heure de fermeture des débits de boisson, la vente bat son plein), ces voitures travaillent sans relâche. Ce sont généralement des voitures plates, à deux roues et éclairées la nuit par une lampe qui inonde de lumière blanche les abords immédiats. Des récipients émaillés contiennent des anguilles en gelée, des crevettes, des moules, des clovisses — qui ressemblent à de toutes petites palourdes (*); des buccins et des bigorneaux qu'on sort de leur coquille à l'aide d'une épingle. Pour quelques centimes, on vous tend un plat en porcelaine et une cuiller, et on vous sert une copieuse portion de fruits de mer que vous assaisonnez d'une bouteille de vinaigre parfumé au *chili*. Une grosse tartine de pain beurré accompagne les anguilles en gelée. Malheureusement, il y a de moins en moins de ces voitures; elles semblent n'être plus que les reliques de l'époque victorienne des becs de gaz, ou les restes du vieux Londres des Cockneys, au temps des music-halls et du marchand de *muffins* qui déambulait dans les rues en agitant sa sonnette à main, un plateau de *muffins* (petits pains mollets, beurrés à l'intérieur et rôtis) sur la tête.

Les petites boutiques disséminées un peu partout dans Londres, où l'on vendait un curieux mélange d'anguilles en gelée ou en ragoût et des petits pâtés de viande, sont en voie de disparition. Les plats étaient consommés sur place ou bien emportés. La boutique qui existe toujours dans Tower Bridge Road (au sud de Londres) n'a certainement pas changé depuis un siècle. On y est assis sur des bancs d'église, autour d'une table en bois de pin nettoyée à la brosse à grand renfort d'eau. Le sol est recouvert de sciure deux fois par jour. Dans cet endroit, on peut déguster un ragoût d'anguilles avec une sauce persillée, accompagné d'une purée de pommes de terre, ou bien des anguilles en gelée avec du pain et une bonne tasse de thé *(Répertoire des recettes)*. Tout est préparé sur place; on garde les anguilles vivantes dans des réservoirs. En fait, les anguilles abondent en Grande-Bretagne; il semble pourtant qu'il y a un peu plus de cent ans, il y en avait encore davantage. En 1801, un écrivain note que « de grandes

(*) N. du P. : Palourde : grand mollusque bivalve de teinte claire, variant du jaune au gris. Clovisse : un peu plus petit que la palourde et à la coquille mince et cassante.

quantités d'anguilles furent attrapées après de gros orages. On les faisait frire ou bouillir. » Cet écrivain ne paraît pas avoir été très surpris. Personnellement, si j'étais pris par un orage et si je me trouvais au milieu d'anguilles, on n'aurait pas fini d'en entendre parler.

L'un des meilleurs plats d'anguilles est le pâté d'anguilles bien relevé de citron, de persil et d'échalotes, et recouvert d'une pâte feuilletée (*). Ce plat était si renommé qu'il a donné son nom à une petite île de la Tamise, l'île du Pâté d'anguilles, en amont de Londres, en face du faubourg de Twickenham où j'ai vécu quelque temps. De Kingston à Richmond, la Tamise abondait en anguilles pendant la saison. La recette que nous donnons dans ce livre *(Répertoire des recettes)* est originaire de Richmond; mais il n'y a aucune raison de croire qu'elle est de qualité inférieure à celles de l'île du Pâté d'anguilles. Dans d'autres régions de Grande-Bretagne, on prépare aussi de bons petits plats d'anguilles. A Gloucester, sur la Severn, on achète de toutes petites anguilles; pendant la saison où elles remontent la rivière, on les ramasse à pleins seaux (**). On fait bouillir ces anguilles dans l'eau même où on les a ramassées ou on peut les tremper dans de la farine et les faire frire; au préalable, il faut veiller à ce qu'elles soient bien sèches, sinon elles se transforment en boules farineuses abominables. Bien préparées, elles fournissent une friture délicate que l'on compare souvent à de la blanchaille, ces tout petits poissons blancs très fins, presque sans arêtes, que l'on fait également bien frire, et que l'on mange tout entiers au fur et à mesure qu'on les retire de la poêle.

Jadis, la blanchaille abondait dans la Tamise. Les petits poissons remontaient le fleuve en larges bancs et on les attrapait à Greenwich, quartier de Londres célèbre par son port et son histoire, et son observatoire dont le méridien a été pris pour méridien d'origine. Henri VIII et Elisabeth Ire y ont vu le jour. L'architecte Christopher Wren y fit construire un magnifique hôpital pour les marins. C'est là qu'après la bataille de Trafalgar, la dépouille de l'amiral Nelson fut solennellement exposée. Il y a encore un siècle, on dégustait à Greenwich des fritures délicates de blanchaille, comme en témoignent ces quelques vers de mirliton célébrant la rivalité de deux des plus éminents ministres de la reine Victoria :

> « A Greenwich, Gladstone, notre ministre,
> Une bonne friture de blanchaille s'administre;
> Ensuite, du thé et des crevettes commande,
> Puis Disraeli mande.
> Benjamin Disraeli fait répondre :
> « De moi on a besoin à Londres,
> A la Grande Parade du Lord Maire. »

Disraeli ne mourut pas de faim pour autant; il devait, en effet, présider le banquet annuel en l'honneur de la nomination du nouveau Lord Maire de la Cité. Et, pourtant, il manqua un délicieux repas : une friture préparée dans un chaudron de cuivre au-dessus d'un feu de charbon de bois. Un fin gourmet commente la manière d'accommoder une telle friture : « On presse du jus de citron sur la friture; puis on l'assaisonne de poivre de cayenne; du pain bis beurré l'accompagne ainsi que du champagne ou du punch glacé. »

Malheureusement, à cause des transports fluviaux et de la pollution des eaux, il y a bien cinquante ans qu'il n'existe plus de blanchaille dans la Tamise à la hauteur de Greenwich. Toutefois, des travaux d'assainissement en cours permettent un nouvel alevinage. Peut-être la blanchaille remontera-t-elle jusqu'à Greenwich à nouveau. Mais il suffit de

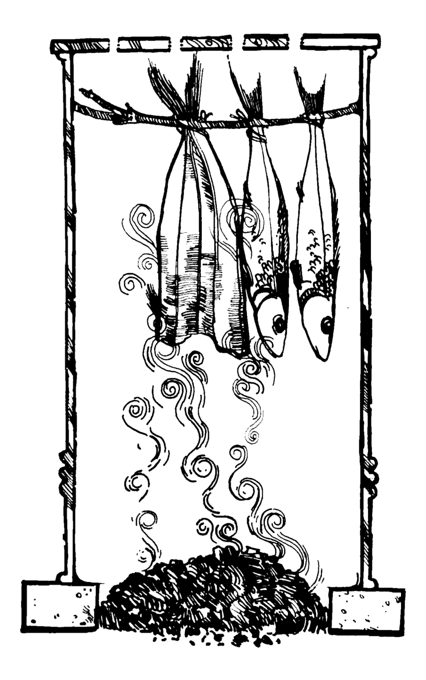
(*) N. du P. : C'est la filiation directe de la cuisine du Moyen âge. En France, également, les pâtés d'anguilles étaient très recherchés... jusqu'à la Renaissance.

(**) N. du P. : C'est le « frai » d'anguilles, que l'on appelle « civelles » en Loire et « piballes » dans l'Adour.

regarder par la fenêtre en saillie de la salle des banquets de la Taverne de Trafalgar pour douter d'une telle éventualité. Derrière vous, renaît le passé : sur une toile, Nelson est entouré d'un groupe de capitaines. De l'autre côté de la Tamise, le présent s'étale devant vous sous l'aspect d'une trentaine de cheminées d'usines et de l'épaisse forêt des grues des chantiers navals. Si l'on déguste encore de la blanchaille dans cette taverne, elle ne provient certainement pas de Greenwich.

Les fritures de petits poissons blancs que connaissent bien les pêcheurs ont toujours été des mets délicats. Mais on trouve beaucoup plus souvent au menu du poisson fumé, notamment du haddock et des kippers — harengs ouverts en deux et salés. Quiconque n'a jamais goûté au kipper ne regrettera pas d'en faire l'expérience et m'en dira des nouvelles. Demandez donc à un Écossais ce qu'il en pense : il vous en parlera avec autant de détails éloquents que s'il devait vanter les vertus de son whisky favori. Les meilleurs kippers et haddocks viennent de la côte orientale de l'Écosse, de tout petits villages de pêche comme Arbroath, dans le comté d'Angus, et Findon, dans le comté de Kincardine.

Voici le procédé employé pour préparer le haddock de Findon — que les Écossais appellent *Finnan haddie* — aiglefin ouvert et grillé. On nettoie d'abord le poisson, puis on l'ouvre en deux, on le vide et on retire la tête. On le passe ensuite au sel et on le laisse reposer 24 heures. Puis on le fait sécher en l'accrochant dans un endroit situé à l'air libre. On se munit d'un récipient de la forme d'un bidon d'une capacité d'environ 45 litres, dont on a découpé le fond et pour lequel on prévoit un couvercle amovible percé de quelques trous. Le poisson sera ainsi accroché au-dessus d'une source concentrée de chaleur et de fumée. On place le récipient cylindrique au-dessus d'un feu de tourbe, de copeaux de chêne, de sciure de bois ou de pommes de pin. Le poisson, fixé par la queue à une tige métallique ou un bâton dur, doit se trouver à au moins 30 centimètres au-dessus du feu. On replace le couvercle et on maintient une chaleur constante pendant toute la période du fumage qui doit durer de 9 à 12 heures. A la fin de l'opération, le poisson a pris une riche couleur jaune safran. On fume la truite de la même manière — sans toutefois l'ouvrir en deux; on se contente de la vider et de retirer la tête. La truite fumée est délicieuse, de même que l'anguille et le saumon fumés. Malheureusement, on ne peut pratiquer le fumage du saumon sur une petite échelle : mieux vaut laisser cette opération aux maisons spécialisées. S'il m'arrivait d'attraper un saumon, je le ferais pocher dans un court-bouillon, aromatisé de fenouil ou de thym et je l'accommoderais de beurre fondu.



Voici une méthode simple de fumage du poisson frais. Les poissons sont accrochés à une branche à l'intérieur d'un cylindre sans fond sur lequel on place un couvercle amovible percé de trous. Des copeaux de chêne, entre des briques, assurent la source de chaleur.

Dans les îles Britanniques, de l'Écosse à l'Irlande et jusqu'aux ports de la Manche, chaque région a sa spécialité de poisson. C'est en Écosse qu'on trouve le meilleur saumon; je n'en ai jamais goûté de comparable à celui de Grantown, quelques heures après avoir été pêché dans la Spey. C'est la crevette du Yorkshire, près des côtes de la mer du Nord, qui est la plus fine. Quant aux huîtres, il faut aller les chercher dans la Manche, et peut-être même pousser jusqu'au port de Whitstable : vous y verrez à un mille de la côte les petits bateaux noirs à l'ancre en train de ramasser les huîtres à la drague; c'est dans ce port qu'il faut aller manger des huîtres. Ou bien, poussez donc un peu plus vers le sud en septembre et achetez directement aux pêcheurs leurs produits. Alors, si vous avez la chance de déguster ces huîtres avec du pain bis beurré, arrosées d'une bouteille de Guinness que vous aurez cachée dans votre voiture... (*) les mots me manquent pour vous en dire davantage !

Tout le monde n'a pas la chance de vivre au bord de la mer; aussi,

(*) N. du P. : Que cela ne choque point les puristes de l'huître et du vin blanc. Il n'est rien de meilleur que l'huître accompagnée de la bière brune épaisse et corsée.



Ces deux pêcheurs de saumon lancent à des enfants venus les accueillir une part de leur capture. Leur technique consiste à suivre la marée dans l'estuaire de la Barrow, sur les côtes sud d'Irlande, et à pêcher le saumon à la traînée.

certains ne connaîtront-ils jamais le vrai goût du poisson frais qui arrive de l'océan. J'ai vécu pendant quelque temps au milieu des vertes collines sauvages du comté de Kerry, en Irlande, où la paix « descend tout doucement » comme l'a dit le poète dublinois, William Butler Yeats. A chaque pluie, l'eau des torrents était dorée, colorée par les épaisses couches de tourbe. Dans la baie de Kenmare, je pêchais des maquereaux; vingt minutes plus tard, je les faisais frire, probablement trempés dans de la farine d'avoine et du sel. C'est ainsi qu'il faut manger les maquereaux et les harengs — en ajoutant, cependant, de la sauce moutarde pour vraiment apprécier les harengs; ils sont alors tout aussi délicieux qu'une truite ou un saumon frais.

Ah, délicieux maquereaux des côtes irlandaises ! Nous les mangions frits ou en marinade *(Répertoire des recettes)*, au four ou bien grillés, ou bouillis — c'était là une erreur ! — et, pendant des semaines, nous nous nourrissions de maquereau frais. De temps en temps, les pêcheurs qui venaient boire une bière brune au bar « Chez Moriarty » nous donnaient du homard ou du saumon. Le plus souvent, le homard avait été chapardé dans le casier du voisin, tandis que le saumon avait été illégalement pêché à la dynamite, à quelque quinze cents mètres du village, dans la rivière de Kenmare. Tout récemment, les amateurs de pêche sous-marine se sont mis de la partie tout le long des côtes du comté de Kerry : ils ont ramassé tellement de homards qu'on expédiait ceux-ci par milliers en France et aux États-Unis de l'aéroport de Shannon. La réaction du gouvernement ne s'est pas fait attendre : une loi — la plus rapide qui ait jamais été votée, assure-t-on — interdit désormais la pêche sous-marine au homard. Les exportations de homards d'Irlande constituent un commerce actif; quel qu'en soit le prix, ils trouvent des amateurs à Paris ou à Londres.

Les Irlandais préparent simplement le homard. « Pourquoi », disent-ils, « l'accommoder de sauces compliquées — à la thermidor, à l'américaine ou à la Mornay — alors qu'il suffit tout simplement de le faire griller, pocher ou cuire au four et de le servir accompagné

de pain beurré levé au bicarbonate de soude ? ». Dans les régions côtières d'Irlande, on recouvre parfois le homard d'argile ou d'une croûte à la farine et on le fait cuire pendant environ une demi-heure sur un feu en plein air à la manière des rétameurs ambulants (genre de romanichels) que l'on voit encore dans les campagnes : leurs techniques culinaires, en plein air, conservent aux aliments leur goût naturel. La prochaine fois que vous passerez des vacances au bord de la mer, attrapez donc un homard et faites-le cuire à la manière des rétameurs. Vous lui découvrirez alors un goût frais et délicat, semblable à celui des fameux bouquets de la baie de Dublin, qui sont en effet une espèce de homard en miniature.

Les Irlandais prétendent que leurs bouquets sont plus roses et meilleurs que ceux que l'on trouve dans la mer du Nord et dans la Méditerranée; et il faudrait avoir bien du courage pour vouloir leur prouver le contraire. Les Italiens appellent les bouquets de la Méditerranée *scampi,* mot adopté par les Anglais, qui souvent le confondent pour désigner la petite crevette. Les bouquets de la baie de Dublin sont très demandés dans toute l'Europe; aussi s'étonne-t-on en Irlande de les voir parfois figurer au menu.

Tout au sud de la baie de Dublin, on pêche un autre délice britannique : la sole de Douvres. Située sur la Manche, Douvres aux falaises blanches est depuis de nombreux siècles le point de repère des voyageurs qui arrivent en Angleterre du Continent. Cette ville a donné son nom à la sole, le plus fin de tous les poissons plats, non point parce que ses eaux abondent en soles, mais parce que les marchands de poisson distinguent par cette appellation un certain type de poisson bien supérieur à la limande de la mer du Nord. Ces deux variétés de poissons se ressemblent beaucoup; mais quelle différence de goût ! Un jour, je préparai une limande comme une sole à la normande — on fait mijoter le poisson dans du vin blanc, puis on le sert avec une riche sauce à la crème — dans l'espoir de donner à mon poisson le goût délicieux de la sole de Douvres. Ma tentative échoua, ce qui prouve qu'il faut se méfier des imitations. La sole de Douvres est un poisson excellent qui demande, comme le homard, à être préparée de la manière la plus simple possible : on la fait cuire à la vapeur, ou griller, on la parsème de morceaux de beurre frais et on la sert accompagnée d'une tendre salade verte. L'eau m'en vient à la bouche !

En Grande-Bretagne, il existe évidemment beaucoup de plats de poisson qui exigent une plus longue préparation. Par exemple, la tête de morue — pendant longtemps plat de prédilection dans les grands ports du Nord-Est de l'Angleterre — réclame une main exercée pour manier le couteau qui ôte les arêtes. Très souvent, on la farcit d'œufs de morue, d'oignon et de persil. Au XIXe siècle, Mrs. Isabella Beeton, éminente rédactrice de livres de cuisine, recommandait de saler la tête, puis de la faire pocher dans de l'eau avec des aromates, ensuite de la servir avec une sauce aux huîtres et aux câpres. D'autres spécialistes conseillent de tremper la tête dans de la mie de pain émiettée et de la faire rôtir, tout en l'arrosant avec son propre jus. Pourquoi ne pas combiner les deux recettes ? Nettoyez la tête et passez-la au sel; laissez-la reposer une heure ou deux avant de la mettre dans une marmite contenant juste assez d'eau pour la recouvrir, avec du fenouil, du laurier et du persil. Laissez mijoter pendant une demi-heure. Quand la chair est tendre, sortez la tête et égouttez-la; puis, enlevez les arêtes. Otez la mâchoire inférieure, les ouïes, le crâne et les yeux et remplacez-les par une farce d'œufs de morue, d'oignons hachés et de persil. Roulez le tout dans du pain émietté ou des flocons d'avoine mélangés à du poivre noir moulu. Faites cuire la tête au four bien chaud pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne toute dorée. (La partie charnue de la tête est un vrai régal.) Servez avec une sauce aux crevettes *(Répertoire des recettes)*.



Ces trois enfants *(ci-contre)* s'en retournent avec leurs trophées. La plupart des saumons sont vendus directement à des marchands du pays qui se rendent chez les pêcheurs, chaque soir, pendant la saison.

Je crois que la même recette existe en Nouvelle-Angleterre : elle est, cependant, plus riche car on y ajoute une sauce au vin et aux champignons. Il existe aussi de délicieuses recettes pour accommoder le mulet rouge *(Répertoire des recettes)* et, en Écosse, de bien robustes pour des tourtes aux poissons *(Répertoire des recettes)*. Il y en a d'autres assez curieuses, dont la plus originale est certainement celle de Cornouailles, la *stargazey pie,* tourte aux pilchards ou aux harengs. Les poissons sont placés tout entiers sur une assiette, la queue au centre, la tête à l'extérieur, simulant ainsi les rayons d'une roue de charrette. Ces poissons reposent sur une couche de pâte; une autre couche les recouvre en laissant apparaître toutes les têtes. De nos jours, on peut également envelopper les poissons d'une feuille d'aluminium avant de les mettre au four. Cette méthode de cuisson permet au poisson de garder tout son suc et son bon goût de marée tout comme en croûte dans le cas d'une cuisson en tourte.

Mais la plupart des recettes de Grande-Bretagne ne sont pas aussi compliquées. Elles sont même fort simples pour la bonne raison qu'elles sont originaires des villages côtiers où le goût du poisson que l'on vient de pêcher est le plus naturel. On présente le colin, le turbot, le flétan et l'aiglefin accompagnés de sauces simples, par exemple aux crevettes et aux huîtres, au fenouil ou au persil, au raifort ou à la moutarde *(Répertoire des recettes)*. On assaisonne parfois le maquereau d'une sauce aux groseilles à maquereau et le saumon froid de concombre.

Il existe dans la littérature anglaise un chef-d'œuvre immortel : le « Guide complet du pêcheur à la ligne ». Son auteur, Izaak Walton, a bien saisi la nécessité de préparer simplement le poisson. Les pêcheurs à la ligne lisent encore ce livre, ainsi que les licenciés en littérature anglaise. Si l'on peut douter de l'habileté avec laquelle Walton maniait la canne à pêche, ses conseils en matière de gastronomie n'en étaient pas moins fort judicieux: « Les poissons », écrivait-il en 1653, « et en particulier la truite, doivent être consommés 4 ou 5 heures après avoir été pêchés, sinon ils ne valent rien. » Je cite Walton lui-même; ne pas tenir compte de ces conseils élémentaires serait négliger le



Dans ce *pub* de Mousehole, en Cornouailles, le pasteur bénit la nourriture qui doit être vendue au profit des bonnes œuvres. Lors des fêtes de la moisson, les pêcheurs apportent parfois leur contribution gratuite.

point le plus important : on doit faire cuire le poisson immédiatement après sa capture. Dès que vous avez attrapé un poisson, précipitez-vous à la maison ou, mieux encore, préparez-le sur-le-champ, comme le faisait souvent Walton. Mais n'oubliez pas ceci : les poissons des étangs et des petits estuaires risquent d'avoir un goût de vase si vous ne les préparez pas avec le plus grand soin. Ne touchez pas aux écailles et ne nettoyez pas le poisson; contentez-vous de le recouvrir d'argile ou d'une pâte à la farine, puis faites-le rôtir ou griller rapidement. La croûte se détachera avec la peau, conservant ainsi au poisson toute sa fraîcheur et son goût naturel.

Il m'est arrivé d'attraper des carpes et des perches que j'ai imprudemment nettoyées, écaillées et fait frire dans du beurre. Elles avaient un très net goût de vase; je les mangeai tout de même, pour la bonne raison que c'est moi qui les avais pêchées (*). Mais, si vous ne voulez pas manger votre capture, rejetez-la; et, si vous l'emportez, assurez-vous alors que vous savez bien la préparer. Il suffit de vider les poissons de rivières rapides, de les saler et les enduire de beurre, de les tremper dans de la farine de froment ou des flocons d'avoine et de les faire cuire sur un gril brûlant. Si vous avez quelques herbes aromatiques sous la main, par exemple du cerfeuil musqué, du fenouil ou du thym sauvage, faites-en donc un petit bouquet que vous mettrez à l'intérieur du poisson; sa saveur n'en sera que plus parfumée. Le brochet gagne à être ainsi farci. Notre recette du brochet farci *(Répertoire des recettes)*, quelque peu différente de celle d'Izaak Walton, peut être utilisée pour tout autre gros poisson de rivière — à l'exception du saumon et de la truite, que l'on doit préparer très simplement surtout lorsqu'on vient de les pêcher. Suivez à la lettre notre recette et vous serez de l'avis de Walton : « Ce poisson est trop bon pour le commun; mais il convient à la fois aux pêcheurs à la ligne et aux honnêtes gens; et j'ai la certitude, cher lecteur, que vous appartenez à ces deux catégories. »

(*) N. du P. : Un autre système consiste à verser dans la gorge du poisson encore vivant une cuillerée de vinaigre.

Après la bénédiction du pasteur *(ci-contre)*, un tourteau offert par un pêcheur est vendu aux enchères. Le produit de cette vente permettra à chaque retraité du village de recevoir deux sacs de charbon. L'excédent sera distribué aux bonnes œuvres.



CHAPITRE VII - RECETTES

Fish and Chips

POISSON FRIT AUX POMMES FRITES

Pour 4 personnes

LA PÂTE
145 g de farine
1 jaune d'œuf
4 cuillerées à soupe de bière
1/4 de cuillerée à café de sel
6 cuillerées à soupe de lait mélangées à 6 cuillerées à soupe d'eau froide
2 blancs d'œufs

LES POMMES FRITES
Huile végétale ou graisse à friture
1 kg de pommes de terre coupées longitudinalement en languettes de 1 cm de large et de 1 cm d'épaisseur

LE POISSON
1 kg de filets de poisson à chair blanche et ferme (aiglefin, sole, carrelet ou cabillaud) débarrassé de la peau et coupé en portions de 12,5 × 7,5 cm

Pour préparer la pâte, mettez la farine dans une grande terrine, creusez un puits au milieu et versez-y le jaune d'œuf, la bière et le sel. En remuant, mélangez ces ingrédients, puis versez par-dessus le lait et l'eau. Continuez à remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laissez reposer cette pâte à température ambiante 30 minutes, pour que sa texture soit plus légère. On peut aussi l'employer immédiatement. Dans les deux cas, battez les blancs d'œufs au fouet en neige ferme. Incorporez-les à la pâte en soulevant plutôt qu'en tournant.

Pour faire cuire le poisson et les pommes frites, portez à une température de 185° (mesurée sur un thermomètre à friture) une couche de 10 à 12,5 cm d'huile ou de graisse, dans une grande bassine. Faites chauffer le four à 125° et, avec des serviettes en papier, tapissez un grand plat à four creux. Séchez les pommes de terre avec soin et, en opérant en 3 ou 4 lots, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et bien dorées. Déposez-les dans le plat à four pour qu'elles égouttent et placez celui-ci au four, afin de les maintenir au chaud.

Lavez ces morceaux de poisson sous l'eau froide courante et séchez-les bien avec des serviettes en papier. Laissez tomber 2 ou 3 morceaux de poisson dans la pâte liquide et, lorsqu'ils en sont bien enrobés, faites-les frire pendant 4 ou 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun doré. En cours de friture, retournez les morceaux de poisson de temps en temps pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres et qu'ils n'attachent pas au fond de la bassine à friture. Répétez l'opération pour les autres morceaux.

Pour servir, disposez le poisson au centre d'un grand plat préalablement chauffé et entourez-le de pommes frites. Traditionnellement, on saupoudre le tout de sel et on l'arrose de vinaigre de cidre.

Baked Stuffed Pike

BROCHET FARCI AU FOUR

Pour 4 à 6 personnes

3 cuillerées à soupe de beurre plus 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli
1 oignon de taille moyenne, finement haché
1 bol de chapelure de pain frais (prenez du pain de campagne blanc et passez-le au mixer ou écrasez-le à l'aide d'une fourchette)
2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
2 cuillerées à soupe de lait
2 filets d'anchois, bien égouttés et finement hachés
1/2 cuillerée à café de zeste de citron râpé
1 cuillerée à café de feuilles de sauge, séchées et émiettées en petits morceaux
Poivre noir, fraîchement moulu
Sel
1 grosse gousse d'ail pelée, puis bien aplatie avec la lame d'un gros couteau
1 brochet de 3 livres (vidé, écaillé mais dont on gardera la tête et la queue) ou, à défaut, tout autre poisson à chair blanche, de 1,500 kg environ
1/4 de litre de bordeaux rouge (ou tout autre bon vin rouge) auquel on ajoutera 6 cuillerées à soupe de jus d'orange

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl environ

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre, sur feu moyen, 3 cuillerées à soupe de beurre, puis ajoutez l'oignon et faites cuire en remuant constamment, pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre mais non doré. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, transvasez l'oignon dans une grande terrine et, en remuant, ajoutez la chapelure, le persil, 2 cuillerées à soupe de lait, les filets d'anchois, le zeste de citron, la sauge, 1/4 de cuillerée à café de sel et un peu de poivre noir. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et réservez.

Faite chauffer le four à 175°. Frottez la gousse d'ail contre le fond et les parois d'un plat à four creux, assez grand pour contenir le poisson à l'aise. Badigeonnez de 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli le fond et les parois de ce plat.

Lavez intérieurement et extérieurement le poisson sous l'eau froide courante, puis séchez-le avec des serviettes en papier. Remplissez, sans la bourrer, la cavité du poisson avec la farce, refermez-en les bords avec des brochettes. Avec la dernière cuillerée à soupe de beurre, enduisez le poisson, saupoudrez-le de sel et de poivre. Déposez-le dans le plat à four et versez-y le mélange de vin et de jus d'orange. Sans couvrir, faites cuire, au milieu du four, 30 ou 40 minutes, tout en arrosant toutes les 10 minutes avec le jus de cuisson. Le poisson sera à point quand sa chair sera ferme au toucher. Servez immédiatement; nappez d'un peu de jus de cuisson.



Dans leur papier de journal habituel, aiglefin et pommes frites n'attendent plus que leur assaisonnement de sel et de vinaigre.

Soused Mackerel

MAQUEREAUX MARINÉS

Pour 6 personnes

- 3 maquereaux d'une livre, vidés (auxquels on enlèvera la tête mais auxquels on laissera la queue)
- 2 oignons de taille moyenne, coupés en fines tranches, que l'on séparera en rondelles
- 4 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé
- 2 petites feuilles de laurier
- 1 pincée de thym séché
- 12 grains de poivre noir
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de litre de vinaigre de cidre ou de vinaigre de vin blanc
- 1/4 de litre d'eau froide
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- Quelques brins de persil

Faites chauffer le four à 160°. Lavez les maquereaux intérieurement et extérieurement sous l'eau froide courante et séchez-les avec des serviettes en papier. Couchez les maquereaux, côte à côte, dans un plat à four creux, émaillé ou en acier inoxydable, juste assez grand pour les contenir à l'aise. Parsemez-les de rondelles d'oignon, de persil ciselé et de feuilles de laurier et saupoudrez-les avec le thym, le sel et les grains de poivre. Versez par-dessus le vinaigre, l'eau et le jus de citron et amenez à ébullition, sur feu vif. Sans couvrir, faites cuire, au centre du four, 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les poissons soient fermes au toucher, mais ayez soin de les arroser 2 ou 3 fois avec le jus de cuisson. Laissez refroidir à température ambiante, puis couvrez les poissons de feuilles d'aluminium. Laissez mariner, au réfrigérateur, 6 heures au moins. Débarrassez les maquereaux des rondelles d'oignon et des autres ingrédients, puis, à l'aide d'une spatule à fentes, déposez-les sur un plat.

Pour faciliter le service, ôtez l'arête de chaque maquereau; pour cela, découpez en portions la partie supérieure de chaque poisson avec une pelle à poisson, sans tronçonner l'arête. Ne touchez pas à la queue. Avec une fourchette et la pelle à poisson, déposez les portions sur un plat. Otez d'un seul coup l'arête et divisez de même en portions la partie inférieure du poisson. Décorez chaque poisson d'un brin de persil.

Fish pie

TOURTE AUX POISSONS

Pour 4 personnes

- 6 pommes de terre de taille moyenne, pelées et coupées en quartiers
- 6 cuillerées à soupe de beurre, ramolli, plus 2 cuillerées à soupe de beurre coupé en morceaux de 1/2 cm
- Environ 1 dl de lait
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 350 g à 450 g de filets de poisson à chair blanche et ferme, cuite et émiettée : cabillaud, colin, aiglefin, etc.
- 1/2 oignon de grande taille, émincé
- 2 œufs durs, épluchés et coupés en morceaux
- 120 g de crevettes congelées, bien égouttées
- 1 cuillerée à soupe de persil, finement ciselé
- 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 1 bol 1/3 de sauce blanche *(ci-dessous)*
- 1/4 de cuillerée à café de cayenne
- 1/2 cuillerée à café de muscade râpée

SAUCE BLANCHE

- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 1/2 litre de lait
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu

Mettez les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée; veillez à ce qu'elles soient recouvertes. Faites bouillir sur feu vif à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et remettez les pommes de terre dans la même casserole. Remettez la casserole sur feu doux et secouez jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien sèches. Puis, réduisez-les en purée. En battant, incorporez-y 4 cuillerées à soupe de beurre ramolli et 6 cuillerées à soupe de lait. Ajoutez du lait (au maximum 3 cuillerées à soupe) si nécessaire pour que la purée soit suffisamment compacte. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez et préparez la sauce blanche selon la recette ci-dessous.

Faites chauffer le four à 210°. Beurrez le fond et les parois d'un plat à four avec le restant du beurre ramolli. Mélangez le poisson, l'oignon, les œufs et les crevettes dans une terrine. Ajoutez le persil et le zeste de citron et juste assez de la sauce blanche pour que votre mélange soit crémeux mais pas coulant. Assaisonnez avec sel, poivre, cayenne et muscade. Versez dans le plat à four. Étalez la purée de pommes de terre sur le poisson et lissez-en la surface. A l'aide des dents d'une fourchette, faites un joli dessin à la surface de la purée et parsemez de petits morceaux de beurre. Faites cuire, au centre du four, 30 minutes, ou jusqu'à ce que la surface de la tourte soit d'un beau brun doré. Glissez le plat quelques secondes sous le gril pour achever de faire gratiner. Servez dans le plat de cuisson.

Faites fondre le beurre, sur feu moyen, dans une casserole à fond épais. Ajoutez la farine en remuant. Faites cuire, en remuant sans cesse, 2 minutes. Ne laissez pas la sauce brunir. Retirez du feu et ajoutez le lait peu à peu en remuant. Remettez sur feu moyen et faites cuire, toujours en remuant, jusqu'à ébullition. Baissez le feu et faites cuire doucement, toujours en remuant, 2 ou 3 minutes. Quand la sauce est assez épaisse pour enrober une cuiller, retirez votre casserole du feu. Goûtez et assaisonnez bien de sel et poivre.



Ces maquereaux aux oignons sont prêts à être pochés puis marinés dans du vinaigre, du jus de citron, des fines herbes et des épices.

Scotch Woodcock

ŒUFS BROUILLÉS SUR TOASTS A L'ANCHOIS

Pour 4 personnes

4 œufs
3 cuillerées à soupe de crème fraîche
Quelques pincées de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
3 cuillerées à soupe de beurre
4 tranches de pain grillé et beurré, chaudes
2 cuillerées à soupe de crème d'anchois
8 filets plats d'anchois, bien égouttés

Dans un petit bol, en utilisant une fourchette ou un fouet, battez les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; en battant, ajoutez la crème, le sel et un peu de poivre noir. Faites fondre sur feu doux, dans un poêlon, les 3 cuillerées à soupe de beurre. Ne laissez pas brunir. Ajoutez les œufs et faites cuire sur feu très doux, tout en remuant à l'aide d'une fourchette ou d'une spatule en caoutchouc, jusqu'à ce que vous obteniez des œufs brouillés très onctueux. Ne faites pas trop cuire : une fois à point, vos œufs doivent conserver leur moelleux. En opérant rapidement, enduisez les tranches de pain grillé d'une couche de pâte d'anchois, disposez-les sur un plat et recouvrez-les d'une couche d'œufs brouillés. Disposez en croisillons 2 filets d'anchois sur chaque portion et servez aussitôt.



Une sauce persillée parfumée *(à gauche)* ou bien une sauce moutarde relève de nombreux plats de poisson.

Mustard Sauce

SAUCE MOUTARDE

Pour environ 1 bol

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1/4 de litre de lait
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à café de vinaigre blanc
- 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillerée à café de moutarde anglaise en poudre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le beurre sur feu modéré. Lorsque la mousse est presque résorbée, incorporez la farine peu à peu et mélangez bien. Versez le lait par-dessus et, tout en fouettant constamment, laissez cuire sur feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe et commence à bouillir. Sur feu doux, laissez mijoter 3 minutes, puis, en remuant sans cesse, ajoutez la crème fraîche, le vinaigre, la moutarde, la moutarde en poudre, le sel et un peu de poivre noir. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez aussitôt.

La sauce moutarde se sert avec divers plats de poisson, par exemple avec le haddock de Findon *(page 35)*.

Baked Mullet

MULET FARCI AU FOUR

Pour 2 personnes

- 3 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
- 500 g de tomates fraîches, pelées ou hachées, ou 2 bols de tomates de conserve, égouttées et hachées
- 12 grosses échalotes pelées (125 g environ)
- 2 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé
- 1 cuillerée à café de câpres, égouttées et rincées à l'eau froide
- 1 cuillerée à café de crème d'anchois
- 1 cuillerée à café de moutarde anglaise en poudre
- 2 mulets entiers (500 g chaque) vidés et écaillés mais dont on aura gardé la tête et la queue. A défaut, tout autre poisson à chair blanche
- 1/4 de cuillerée à café de thym
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 1 cuillerée à café de jus de citron

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez avec 2 cuillerées à soupe de beurre le fond et les parois d'un plat à four assez grand pour contenir les poissons à l'aise.

Dans une casserole à fond épais, mélangez les tomates hachées, les échalotes, 1 cuillerée à soupe de persil, les câpres, la crème d'anchois, la moutarde en poudre. Tout en remuant constamment, amenez à ébullition, sur feu vif, puis, en remuant de temps en temps, laissez mijoter sans couvrir 10 minutes, jusqu'à ce que la majeure partie du liquide se soit évaporée et que la sauce ait épaissi. Il doit en rester à peu près 1/2 litre.

Entre-temps, lavez intérieurement et extérieurement les mulets sous l'eau froide courante et séchez-les bien à l'aide de serviettes en papier. Couchez-les, côte à côte, sur le plat à four, et pratiquez, sur chacun, trois incisions parallèles, en biais, distantes de 2,5 cm les unes des autres et profondes de 1 cm. Saupoudrez les poissons uniformément avec le thym, le sel et un peu de poivre moulu et versez la sauce sur les poissons. Couvrez et faites cuire, au centre du four, 30 minutes ou jusqu'à ce que la chair des poissons soit ferme au toucher. (Faute de couvercle, vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium préalablement beurrée).

En utilisant 2 grandes spatules métalliques, déposez les poissons sur un plat préalablement chauffé. Retirez les échalotes de la sauce et disposez-les sur les poissons.

Versez le jus de cuisson des poissons dans une petite casserole et faites réduire, sur feu vif, jusqu'à environ un décilitre. Retirez du feu et, en remuant, incorporez la dernière cuillerée à soupe de beurre, puis la cuillerée à café de jus de citron et versez-le sur les poissons. Saupoudrez avec le persil qui reste et servez aussitôt.

Poached Fresh Haddock with Parsley Sauce

AIGLEFIN POCHÉ EN SAUCE PERSILLÉE

Pour 4 à 6 personnes

- 1 aiglefin entier, frais, de 3 à 4 livres, vidé et écaillé, mais auquel on aura conservé la tête et la queue (ou, à défaut, tout autre poisson à chair blanche et ferme de 3 à 4 livres)
- 2 litres 1/2 d'eau
- 1/4 de litre de vinaigre de cidre
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 1 cuillerée à café de grains de poivre noir
- 4 cuillerées à soupe de feuilles de fenouil frais, finement hachées, ou 1 cuillerée à soupe de graines de fenouil séchées

LA SAUCE

- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 4 dl de lait
- 4 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre blanc
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron

Lavez le poisson extérieurement et intérieurement sous l'eau courante. Sans le sécher, enveloppez-le dans une double épaisseur de mousseline humide; choisissez-la assez grande pour qu'elle dépasse du poisson, à la queue et à la tête, d'au moins 15 cm, ce qui vous permettra de le soulever aisément. Tordez les extrémités de cette mousseline et liez-les avec de la ficelle. Dans une turbotière ou un grand plat à four creux (avec couvercle), suffisamment grand pour contenir le poisson à l'aise, amenez à ébullition, sur feu vif, l'eau et le vinaigre, auxquels vous aurez ajouté 1 cuillerée à soupe de sel, les grains de poivre et le fenouil.

Disposez le poisson sur la grille de la turbotière ou du plat à four creux, puis mettez-la en place dans le plat. Le poisson doit être couvert d'une couche de liquide de 5 cm; ajoutez de l'eau bouillante, si nécessaire. Couvrez le plat et, en réglant sur feu très doux, laissez cuire doucement 12 à 15 minutes jusqu'à ce que la chair du poisson soit ferme au toucher.

Entre-temps, préparez la sauce. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le beurre, sur feu modéré. Lorsque la mousse commence à se résorber, incorporez la farine peu à peu, en remuant, et mélangez bien. Ajoutez le lait et, en battant constamment avec un fouet métallique, faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la sauce épaississe et se mette à bouillir. Sur feu doux, laissez ensuite mijoter 3 minutes pour faire disparaître tout goût de farine. Ajoutez le persil, la 1/2 cuillerée à café de sel et le poivre blanc. Juste avant de servir, incorporez le jus de citron, en remuant. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

En prenant le poisson par les extrémités de la mousseline, soulevez-le et déposez-le sur une grande planche ou un plat. Ouvrez la mousseline, puis enlevez la peau du poisson; pour cela, pratiquez une incision à hauteur de la queue et détachez doucement la peau par bandes, de la queue à la tête. En tenant les deux extrémités de la mousseline, retournez le poisson sur un plat préalablement chauffé, ôtez la peau du poisson sur le côté à présent découvert.

Servez le poisson sur ce plat et la sauce à part, en saucière. Si vous le désirez, vous pouvez débarrasser le poisson de son arête avant de servir. Avec une pelle à poisson, coupez le dessus du poisson en portions sans tronçonner l'arête. Ne touchez pas à la tête ni à la queue. A l'aide de la pelle à poisson et d'une fourchette, disposez les portions d'une façon décorative sur un plat préalablement chauffé. Retirez doucement d'un seul coup l'arête et jetez-la, puis coupez la partie inférieure du poisson en portions.

Potted Shrimps

PETITS POTS DE CREVETTES

Pour 6 personnes

- 300 g de beurre, coupé en morceaux de 1/2 cm
- 1/2 cuillerée à café de macis
- 1/2 cuillerée à café de muscade râpée
- Quelques pincées de cayenne
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 livre de petites crevettes décortiquées et cuites

Dans une casserole à fond épais, faites clarifier 110 g de beurre en le faisant fondre, sur feu modéré. Écumez la surface du beurre et laissez-le reposer 1 ou 2 minutes. A la cuiller, transvasez le beurre clarifié dans un poêlon à fond épais, mais jetez les masses solides accumulées au fond de la casserole.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre, sur feu modéré, le reste de beurre. Lorsque la mousse commence à se résorber, incorporez en remuant bien le macis, la muscade, le cayenne et le sel. Ajoutez les crevettes et mélangez avec une fourchette, pour bien les enrober.

A la cuiller, transvasez ce mélange dans 6 petits ramequins. Versez une fine couche de beurre clarifié à la surface de chacun de ces petits pots pour isoler les crevettes. Laissez réfrigérer 12 heures, ou 6 heures au moins. Les petits pots de crevettes sont servis d'habitude en hors-d'œuvre, avec du pain grillé, ou à l'heure du thé.



Mussel Brose

SOUPE AUX MOULES

Pour 4 à 6 personnes

- 3 douzaines de moules dans leurs coquilles
- 2/3 de bol de poireaux, finement hachés (conservez 5 cm de la partie verte)
- 100 g de céleri en branches, finement haché
- 1 oignon de taille moyenne, finement haché
- 3 brins de persil
- 1/4 de litre de cidre fort et sec
- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 1/2 litre de lait
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- Muscade râpée

A l'aide d'une brosse ou d'un tampon métallique (en acier inoxydable), brossez les moules sous l'eau froide courante. Puis, grattez et détachez le petit cordonnet noir de la coquille et jetez-le.

Dans un grand fait-tout, mettez le cidre, les poireaux, le céleri, l'oignon et le persil; ajoutez les moules, couvrez et amenez à ébullition, sur feu vif. Baissez le feu et laissez cuire doucement 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Jetez celles qui resteraient fermées. Déposez les moules dans une assiette. Passez le bouillon au chinois tapissé d'une double épaisseur de mousseline et remettez dans le fait-tout le liquide passé.

Traditionnellement, on laisse les moules dans leur demi-coquille; on peut aussi enlever les coquilles. Dans les deux cas, couvrez les moules de feuilles d'aluminium et réservez-les. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, sur feu modéré; ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez le lait et, en fouettant constamment, amenez à ébullition, sur feu vif. Baissez le feu et laissez cuire, en remuant jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaisse. Versez la sauce dans le bouillon; en remuant, ajoutez la crème fraîche, puis assaisonnez avec sel, poivre et muscade.

Sur feu doux, en remuant fréquemment, amenez jusqu'à légère ébullition puis ajoutez les moules. Ne les faites cuire que le temps de bien les réchauffer. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez dans une soupière ou sur des assiettes chaudes.

Kipper Paste

PÂTE DE HARENGS FUMÉS

Pour 1 bol 1/3

- 275 g de beurre, coupé en morceaux de 1 cm, et ramolli
- 1 kg de harengs fumés, de préférence d'Écosse
- 4 cuillerées à café de crème d'anchois
- 1/4 de cuillerée à café de girofle pilé
- 1/4 de cuillerée à café de macis moulu
- Quelques pincées de cayenne

Dans une casserole à fond épais, faites clarifier 125 g de beurre, en le faisant fondre sur feu modéré. Après avoir écumé la surface, laissez-le reposer 1 ou 2 minutes. Transvasez à l'aide d'une cuiller le beurre clarifié dans un bol, mais jetez les masses solides accumulées au fond de la casserole.

Dans un poêlon à fond épais, amenez 1 litre d'eau à ébullition. Ajoutez les harengs et, sans couvrir, laissez frémir l'eau sur feu vif, 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poisson n'offre aucune résistance aux dents d'une fourchette. Égouttez les harengs et débarrassez-les de leur peau. A l'aide d'une fourchette, dégagez la chair du poisson pour la détacher de l'arête principale et de la queue, que vous jetterez mais ne vous préoccupez pas des petites arêtes. Jetez la masse noirâtre de la laitance ou des œufs.

Placez le poisson dans le récipient d'un mixer électrique et actionnez l'appareil à grande vitesse 5 secondes. Ajoutez le reste du beurre, la crème d'anchois, le girofle, la muscade et le cayenne. Puis continuez à actionner le mixer jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Arrêtez de temps en temps l'appareil pour gratter les parois du récipient avec une spatule en caoutchouc. (Si vous préparez cette pâte à la main, écrasez les harengs à l'aide d'une fourchette et, tout en travaillant, incorporez les morceaux de beurre petit à petit, puis incorporez de même la crème d'anchois, le girofle, le macis, le cayenne.

A l'aide d'une cuiller, transvasez cette pâte de harengs dans un plat creux, profond d'au moins 5 cm, et dans lequel vous le servirez. Remplissez ainsi le bol jusqu'à 1/2 cm du bord. Coulez le beurre clarifié sur la pâte de harengs pour l'isoler. Réfrigérez cette pâte 6 heures au moins, jusqu'à ce qu'elle soit ferme. La pâte de harengs peut être servie sur de petits canapés grillés ou utilisée pour garnir des sandwichs.

Ces moules baignent dans une soupe à base de cidre et de lait.



VIII

Noble gibier et oiseaux succulents

Silencieusement, son fusil de chasse à la main, l'homme se fraye un passage à travers la haie qui borde le pré. Son chien le suit de si près que tous deux ne forment qu'une seule ombre. L'air glacé condense leur haleine. La lune est levée; l'homme peut voir jusqu'à 500 mètres. Le pré est recouvert de neige; çà et là, des touffes d'herbe apparaissent. L'homme s'avance dans le champ en faisant crisser la neige sous ses pas. Son chien s'immobilise devant un trou dans la haie. Soudain, l'homme se met à courir. Un claquement d'ailes : un faisan, rasant la neige, a surgi. L'explosion du fusil troue l'obscurité comme une myriade d'étoiles; l'écho se répercute jusqu'aux collines lointaines. Le chien file comme un trait et atteint l'oiseau avant qu'il ne touche le sol. L'homme se précipite vers la haie. Le retriever noir a coûté 5 livres, et il a nécessité deux longues années de dressage. A présent, le braconnier et son chien forment une bonne équipe. En ville, on offrira un bon prix pour le faisan.

Il y a bien longtemps, ce braconnier était un de mes amis. J'avais alors 10 ans, lui, la quarantaine. Dernièrement, on m'a dit qu'il vivait toujours et habitait la même maison : seulement, il ne braconne plus. C'était le type même du campagnard : il portait des pantalons en velours côtelé, des guêtres de cuir et de grosses bottes. Son épaisse veste de tweed dégageait une odeur de tabac. Il parlait avec un léger accent du comté de Hertford, au nord de Londres. Il avait souvent dans sa poche un sinueux furet jaune aux yeux roses, qu'il lâchait dans les terriers. Les lapins, terrorisés, les yeux exorbités, quittaient précipitamment leur trou et venaient se faire prendre dans le filet.

A cette époque-là, les paysans utilisaient le piège-à-loup, soigneusement camouflé dans l'herbe, et à présent interdit par la loi en Angleterre et au pays de Galles. Mais c'est au fusil que notre braconnier excellait. « Mon père », disait-il, « m'a fait porter un fusil de chasse

Chasse au lapin dans une forêt du Sussex au début du printemps : ce chasseur à l'œil aux aguets fait partie d'un groupe de chasseurs au pied levé, sans rabatteur ni rite habituel.

non chargé pendant trois ans avant de me donner la permission de m'en servir. » A la nuit tombante, je l'ai vu abattre un lapin en fuite à plus de cinquante mètres, sans prendre le temps d'épauler. Il vidait la bête sur-le-champ et la mettait dans sa volumineuse gibecière. Il connaissait beaucoup plus d'oiseaux et de fleurs sauvages que moi; en fait, il savait tout ce qu'il faut savoir sur la campagne. Il m'apprit à prendre au piège du gibier à plumes avec des raisins secs trempés dans du rhum. Je suis heureux de savoir qu'il vit toujours; que de souvenirs il doit avoir à évoquer !

En Grande-Bretagne, la pratique du braconnage se poursuit encore sur une assez grande échelle. Tôt ou tard, un braconnier se fait prendre : c'est inéluctable. Ceux qui chassent le gros gibier — par exemple le daim, en Écosse — s'attirent pas mal d'ennuis : en général, ils ont une amende. Les récidivistes doivent purger une peine de prison. Contrairement à certains autres pays, où il semble que « tout ce qui bouge peut être abattu », l'Angleterre protège soigneusement les oiseaux et les animaux sauvages grâce à la fermeture périodique de la chasse. Il est illégal en Angleterre, au pays de Galles et en Écosse de tuer le coq de bruyère, la perdrix, le faisan et la perdrix des neiges le dimanche et le jour de Noël (mais les règlements du dimanche sont considérés comme désuets). L'oie et le canard sauvages, la bécassine et la bécasse, sont protégés par des lois sur le gibier et la fermeture de la chasse.

En Angleterre, les petits propriétaires n'ont plus besoin d'abattre le gibier à plumes : la volaille qu'ils élèvent est excellente. Les poulets de qualité à la portée de toutes les bourses, les oies grasses — nous en reparlerons un peu plus loin — sont accommodés selon diverses recettes. Cependant, le gibier fait toujours les délices des convives et la chasse est l'un des plaisirs virils que procure la campagne anglaise.

Le 1er septembre marque l'ouverture de la chasse à la perdrix. Les chasseurs profitent de l'occasion — c'est la première fois depuis l'hiver précédent. Les voilà donc partis, avançant d'un pas mal assuré, d'abord, au milieu des fanes de navets. C'est à celui qui abattra le plus grand nombre d'oiseaux (parfois même, dans leur empressement, ils confondent perdrix et être humain). Beaucoup de gens croient que c'est à cette époque que se dévoile le vrai caractère anglais. En 1909, cinq ans avant la Première Guerre mondiale, un fermier du comté de Chester écrivait : « Oubliant sa besogne quotidienne, le fermier s'adonne à cœur joie à son sport favori qui est inné en lui. C'est le meilleur chasseur qui puisse exister dans les trois royaumes — d'Angleterre, d'Écosse et du pays de Galles. Il sait se servir tout naturellement d'un fusil. Il s'exerce depuis l'enfance; et quel spectacle inoubliable que de le voir évoluer au milieu des champs de navets, au début de septembre, guetter le roi Perdrix, et l'abattre du premier coup. Oui, vraiment, les meilleurs chasseurs sont les fermiers; et, parmi les jeunes fermiers, certains excellent au tir à la carabine. Voici les hommes qu'il vous faut, Mr. Haldane (à l'époque, ministre de la Guerre). Ce seront les vaillants défenseurs du pays ! »

Après une matinée passée à parcourir les champs, les fermiers s'octroyaient un bon repas : quelques tranches de rôti froid et des pâtés de viande arrosés de bière, de vin, de punch et de porto; puis, tout en bavardant, ils fumaient un cigare. Ensuite, ils repartaient; les oiseaux levaient bien; et tout le monde pensait, qu'après tout, la vie valait bien la peine d'être vécue dans ce bon vieux pays.

Le dîner qui suivait la journée de chasse faisait partie de la grande tradition. Oisons, canetons, poulets, plusieurs faisans rôtis *(Répertoire des recettes)*, d'énormes rôtis de bœuf succulents et d'innombrables petits plats confectionnés avec amour par la maîtresse de maison.

On servait du bordeaux, de la bière et du porto, ainsi que du délicieux fromage de Chester fabriqué à la ferme. La riche odeur du pain frais et croustillant se mêlait à celle de la tourte aux pommes



A l'heure du déjeuner, des chasseurs au pied levé s'arrêtent à une petite auberge pour faire bourse commune. Bien calculée, la chasse au lapin limite les ravages que ces rongeurs ne manqueraient pas de provoquer parmi les récoltes. Préparé avec soin, le civet de lapin est un excellent plat *(Répertoire des recettes)*.

bien chaude et de la tourte aux prunes, toutes deux recouvertes de crème fraîche. Notre écrivain, déjà cité, poursuit sa description : « Après cette magnifique journée, nous apprécions pleinement la soirée... nous grimpons le vieil escalier aux marches grinçantes, et nous nous effondrons sur notre lit. Au cours de la nuit, nous nous retournons parfois dans notre sommeil; c'est que nous rêvons alors de claquements de fusil, et d'appels « Attention ! », « Un râle ! », « Vas-y, mon chien ! », etc. Ah, que la vie du fermier est agréable dans cette région ! »

Dans les villages, on chassait son propre gibier. Dans les ormes bercés par le vent, les corneilles couleur d'ébène battaient des ailes, poussaient leur cri rauque et se querellaient tout en préparant leur nid pendant l'automne. Au printemps, les habitants des villes arrivent, armés des fusils à corneilles prêts à décimer toute la gent ailée, ne ramassant que les plus jeunes oiseaux qu'ils allaient tout droit porter dans les cuisines, où on les nettoyait avant de les mettre dans des pâtés aux œufs durs, au lard fumé, avec un morceau de bœuf et quelques fines herbes. On faisait cuire pendant deux heures ces pâtés enrobés de pâte feuilletée. Le même sort était réservé aux merles, comme en témoigne cette vieille chanson enfantine :

« Du seigle plein la poche, aux lèvres une ritournelle,
Et, dans le beau pâté, deux douzaines de merles. »

Le pâté aux corneilles n'est plus très populaire; cependant, le pigeon, que l'on tire toute l'année, fait toujours de bons pâtés, des ragoûts et même des poudings.

De nos jours, on rencontre partout pigeons, faisans et perdrix, pour la bonne raison qu'on les élève sur une grande échelle. Mais parlons plutôt de choses sérieuses. Si vous voulez du vrai gibier, c'est en Écosse qu'il faut aller le chasser, dans les immenses propriétés des châtelains. Vous y trouverez le tétras rouge qui se nourrit d'airelles sauvages, le tétras lyre qui surgit dès que s'avancent les chasseurs; sur le flanc dénudé des montagnes plus élevées, nichent le grand tétras et la perdrix des neiges aux ailes blanches, une vraie trouvaille. D'après les Écossais, le gibier à plumes le plus savoureux, c'est le tétras rouge. En Écosse, avant de faire rôtir un tétras, les ménagères farcissent souvent l'oiseau d'airelles, à moins qu'elles n'ajoutent un petit bouquet de bruyère pourpre.

Le lièvre des montagnes, à la course folle et imprévisible, qui file à travers la bruyère et les genévriers, a une chair délectable. Si vous parvenez un jour à en attraper un, vous serez surpris de constater combien il peut être charnu. En Angleterre et en Écosse, on le fait rôtir ou bien on le prépare en civet accompagné d'une gelée de groseille *(Répertoire des recettes)* et de boulettes, mélange composé du cœur de l'animal, de graisse, de mie de pain émiettée et de fines herbes.

Il existe un principe fondamental : tout gibier doit faisander pendant une période de trois à vingt et un jours — période au terme de laquelle il commence généralement à dégager une odeur intolérable. Avant que soient mis au point les procédés de réfrigération, il fallait consommer presque immédiatement le gibier à plumes abattu pendant la saison chaude. Au cours de la saison froide, on le faisandait à l'extérieur. Par contre, on faisandait la venaison, de même que la viande de bœuf, à l'intérieur, dans un endroit inaccessible aux mouches, par exemple, dans les combles, bien au-dessus de la fumée de la cheminée, ou alors dans le garde-manger situé au-dessous du niveau du sol; on attendait, pour la consommer, que la viande se mortifie et devienne tendre (*).

On adoucit le goût fort du lièvre et de la venaison en ajoutant au plat de la gelée de groseille, par exemple, ou bien cette sauce fruitée, spécialité du Cumberland *(Répertoire des recettes)* à base d'oranges et de porto. On sert souvent, pour accompagner le gibier à plumes rôti, du lard fumé croustillant, du *skirlie* (mélange de flocons d'avoine et d'oignons hachés finement, puis frit dans de la graisse), des *game chips,* rondelles de pommes frites qui accompagnent le gibier *(Répertoire des recettes)* et de la sauce aux airelles.

Le canard sauvage se sert toujours avec des oranges. Je ne me rappelle pas avoir goûté à du canard, qu'il fût sauvage ou domestique, sans oranges (**). Un restaurateur anglais qui servirait un canard sans oranges s'exposerait aux plus sévères critiques. Personne ne songe à faire cuire un canard aux pruneaux, aux pommes ou aux olives; et, pourtant, ces ingrédients donnent au plat un goût tout nouveau.

On attend toujours avec impatience la saison du gibier à plumes. Sa forte saveur et sa viande de couleur sombre en font un vrai régal; mais sa trop grande richesse et son prix élevé en limitent la consommation. La volaille, d'autre part, n'est plus un régal hebdomadaire comme c'était la coutume, il y a vingt ans. Aujourd'hui, l'élevage

(*) N. du P. : Règle fondamentale peut-être, mais contestée. Le gibier, pour le gourmet d'aujourd'hui, ne doit nullement être faisandé (exception faite de la bécasse), mais mangé « au bout du fusil ».

(**) N. du P. : Le canard s'adapte également aux pêches, aux navets, aux petits pois, aux figues... Mais, d'ailleurs, le canard à l'orange n'est que le nom « commun » du canard à la bigarade.

industriel des poulets dans un monde étrange — et cruel — où la température est toujours la même et la lumière artificielle, sacrifie le goût naturel de la viande au profit de la quantité et de l'uniformité. Ces poulets gras, toujours occupés à gratter la terre, à se chamailler ou à nous regarder d'un air surpris, de la race de ceux qu'élevait mon grand-père, ont presque disparu. Dans la ferme de mon grand-père, il y en avait dix mille et il fallait toute une matinée pour leur donner à manger. Nous faisions bouillir des tonnes de pommes de terre dans un immense chaudron et nous ajoutions du son pour faire une pâtée dont l'odeur me revient encore. Nous transportions cette pâtée jusqu'au poulailler et les poules en raffolaient.

Lorsque je me levais très tôt, je ramassais des champignons dans les champs, nous les mangions au petit déjeuner, frits avec des œufs frais et du lard fumé. Le dimanche, non point régulièrement, toutefois, car c'était un luxe à l'époque, nous mangions un poulet rôti, farci de sauge et d'oignon, accompagné de pommes de terre rôties. Nous mangions rarement du canard; mais, un jour de Noël, mon grand-père tua l'oie, énorme volatile au caractère épouvantable, qui se précipitait sur quiconque pénétrait dans la cour et frappait aux chevilles à grands coups de bec, tout en émettant un sifflement terrifiant. Donc, l'oie fut sacrifiée au rite de Noël; mais, une fois que la fière et irascible créature, réduite aux dimensions d'un rôti, apparut sur la table, nous nous rendîmes compte que nous avions tué non pas une volaille, mais bel et bien un personnage. Ma grand-mère repoussa son assiette et dit : « Je ne peux pas la manger ! » Toute la famille attablée contempla d'un air maussade l'oie grasse et croustillante. La bête avait eu, une fois de plus, le dernier mot.

Bien avant la dinde, l'oie était le plat traditionnel de Noël. On l'accompagnait souvent de compote de pommes et d'une farce de sauge et d'oignon. Malheureusement, certaines ménagères anglaises farcissent tous les plats de chair à saucisses ou de sauge et d'oignon. Le porc, le poulet, le canard et l'oie n'y échappent pas. C'est une solution bien trop facile car, en Grande-Bretagne, on achète en paquets la farce de sauge et d'oignon qu'il suffit de délayer dans de l'eau chaude. Pour agrémenter la volaille rôtie, on a inévitablement recours à la *bread sauce*, sauce à la mie de pain, préparée avec du lait dans lequel ont mijoté des clous de girofle et un petit oignon. Personnellement, je ne suis pas très amateur de sauce à la mie de pain *(Répertoire des recettes)* contrairement à beaucoup de gens. Il existe une farce aux pommes qui vaut la peine d'être essayée : on fait cuire les fruits qu'on mélange ensuite à du beurre, de la mie de pain émiettée, des épices et du sucre. Et aussi une autre, la farce au veau et au lard fumé, et également la farce aux marrons — mélange de purée de marrons, de chair à saucisses, de mie de pain émiettée et de beurre — qui sont excellents pour la grosse volaille, par exemple, l'oie ou la dinde.

Il convient de farcir avec soin un jeune poulet et de bien le beurrer à l'intérieur; sinon, il risque de se dessécher au cours de la cuisson. Je mets souvent la moitié d'un citron et un brin de thym à l'intérieur du poulet avant de le couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Je dépose ensuite le volatile dans un plat à rôtir, la poitrine vers le bas. La force de gravité attire le jus vers le blanc pour bien l'humecter. En même temps, la chaleur pénètre bien les cuisses de façon qu'elles puissent mieux cuire. J'augmente la chaleur, j'arrose le poulet de graisse et le laisse bien rôtir pendant vingt minutes. Une ou deux tranches de lard fumé placées contre la poitrine rehaussent le goût et rendent le poulet plus moelleux. Il faut observer le même principe de cuisson pour toute volaille et tout gibier, sans oublier que le canard et l'oie sont déjà protégés par une bonne couche de graisse. De temps en temps, au cours de la cuisson, il faut les piquer avec une fourchette pour permettre à cette graisse de s'écouler. On ne couvre

Suite page 140

Un chasseur de coqs de bruyère attend patiemment ses victimes tandis que son chargeur se tient prêt à lui tendre un autre fusil.

Rites de la chasse à travers la lande



Pendant des siècles, la lande a fourni du coq de bruyère au chasseur pour sa propre consommation. Mais, depuis le XIXe siècle, cette chasse, surtout dans le Nord de l'Angleterre, est un sport qui donne l'occasion de se réunir entre gens de la haute société semblable à Ascot, lors des courses qui s'y déroulent en juin, ou à Cowes, centre de yachting européen où la saison bat son plein au début du mois d'août. Dans le moindre détail, la photo ci-dessus, prise dans le Yorkshire, nous montre le chasseur par excellence avec son costume hétéroclite et son flegme. Flanqué de ses deux épagneuls, son chargeur derrière lui — l'homme qui a la garde des cartouches *(à gauche)* — prêt à lui tendre un fusil dès que le premier a été déchargé, le chasseur conserve la même position tant que les rabatteurs ne lui ont pas amené une compagnie de coqs de bruyère. Avant le déjeuner, ces messieurs admirent leur tableau de chasse : une quarantaine d'oiseaux *(à droite)*.



Prenant appui sur sa canne-siège, ce chasseur vise soigneusement un oiseau. Pour abattre un coq de bruyère — au vol rapide et imprévisible — il faut avoir l'œil vif, l'esprit alerte et la main sûre.



Au beau milieu de la partie de chasse, chasseurs, rabatteurs, chiens — et quelques spectatrices — profitant d'une pause, se restaurent. Confectionné par les épouses des chasseurs, ce somptueux pique-nique comprend en outre d'appétissants pâtés, des fromages et de délicieuses pâtisseries. L'une d'elles fait passer un gâteau aux fruits *(à droite)* sous l'œil implorant d'un épagneul. Les rabatteurs, employés momentanément pour l'occasion, prennent un repas plus simple après avoir aidé les chiens à rapporter les oiseaux *(à gauche)*. Au rendez-vous de chasse, le soir, on sert parfois un rôti de coq de bruyère, faisandé depuis une semaine.

Après quelques heures d'activité fébrile, les chasseurs apprécient beaucoup les bons petits plats que leur ont préparés leurs épouses.

que partiellement d'une feuille de papier d'aluminium les volailles à saveur forte, par exemple l'oie et certaines espèces sauvages.

Bien qu'aujourd'hui la volaille n'ait pas le même goût qu'elle avait jadis — lorsque la poule grattait la terre au milieu des orties ou que le coq se pavanait sur le mur de la cour de la ferme — de nombreuses recettes traditionnelles en améliorent la saveur. Il ne faut pas oublier par exemple le *cock-a-leekie,* soupe écossaise réconfortante au poulet et aux poireaux, à laquelle on ajoute parfois des pruneaux *(Répertoire des recettes)* ; non plus que les *hindle wakes* « lames de sillage » *(Répertoire des recettes),* plat bizarre mais délicieux que l'on trouve au sud de l'Écosse jusque dans le Lancashire. On farcit un poulet de pruneaux et de leur amande coupés en tout petits morceaux. Après avoir fait mijoter la volaille pour bien l'attendrir, on la sert généralement froide, enrobée d'une sauce au citron. Une certaine recette indique qu'avant de servir, on barde la volaille de lard fumé et on la fait rôtir pour présenter ce plat tout chaud. Les origines du plat sont obscures; l'historienne Dorothy Hartley pense qu'il fut introduit dans le Lancashire par les tisserands flamands, au XIVe siècle.

Le poireau étant l'emblème national du pays de Galles, il n'est guère surprenant que les Gallois aient plusieurs plats de poulet aux poireaux, dont une tourte *(Répertoire des recettes)* et même un pouding. Le fameux pouding de bifteck et de rognons du Sussex est tout simplement une croûte à la graisse de bœuf qui recouvre une farce à la viande; au lieu d'y mettre du bœuf et des rognons comme notre recette l'indique *(Répertoire des recettes)*, on peut leur substituer du poulet, de l'oie, de la perdrix ou du faisan. Dans ce pouding, on ajoute des champignons, des oignons, des fines herbes et un bon bouillon bien corsé. La farce au gibier peut très bien être agrémentée de vin de Bordeaux.

Un bon pâté de gibier peut durer plusieurs jours; et on peut facilement le transporter pour aller pique-niquer. On le sort de son panier même dans les manifestatations élégantes comme les courses hippiques d'Ascot. On le prépare avec une pâte à l'eau chaude, de la même manière que le pâté de veau et de jambon *(Répertoire des recettes),* farcie de viande — lièvre ou faisan, coq de bruyère ou cerf. Traditionnellement, on le consomme aux cours des repas de chasse. Après avoir sorti le pâté du four, on creuse un trou dans la partie supérieure où l'on verse de la gelée fondue. On le mange froid, arrosé de bourgogne et accompagné d'une salade (un mélange de cresson et d'orange fait une garniture excellente). Une tranche de pâté avec sa croûte dorée, sa viande succulente, constitue presque un repas en soi. Ces plats remontent au Moyen âge et, à l'époque élisabéthaine, on les trouvait sur la table à côté des rôtis de paon.

Nombreux sont ceux qui pensent qu'à cette époque-là, nos ancêtres ne consommaient que des rôtis de paon et de cygne; pourtant, le cygne, considéré comme l'oiseau royal, était protégé; nul n'avait le droit d'en posséder un sans la permission de la reine. Même aujourd'hui, les cygnes en liberté appartiennent à la Couronne. Malgré tout, au cours des siècles, le rôti de cygne a figuré au menu anglais de temps en temps. A l'époque victorienne, on le servait avec une sauce au porto; si jamais, un jour, on vous en offre un, je vous conseille d'en faire autant. Le goût sucré de la sauce au porto et de la sauce du Cumberland accompagnent agréablement la forte et riche saveur du gibier. Cette succulente viande est d'autant plus savoureuse qu'elle est très rare.

Le premier coq de bruyère qui tombe au fusil à l'ouverture de la chasse fixée au 12 août, annonce l'approche de l'automne. C'est l'époque où l'odeur de la fumée de bois emplit l'air, et le cri des oies sauvages perce le ciel sombre. Pour beaucoup, c'est la saison qui fait naître la nostalgie dans les cœurs. Pour le chien de chasse, dont le pelage fume auprès du feu, c'est la plus belle des saisons.

CHAPITRE VIII - RECETTES

Roast Pheasant
FAISAN RÔTI

Pour 4 à 6 personnes

1 faisan de 1,500 kg à 1,750 kg, prêt à cuire
1/2 cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
120 g de bœuf haché
2 cuillerées à soupe de beurre ramolli, plus 100 g de beurre fondu
4 tranches de bacon (lard fumé)

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl environ

Faites chauffer le four à 175°. Frottez l'intérieur du faisan prêt à cuire avec du sel et un peu de poivre noir, puis farcissez de viande hachée. Utilisez des brochettes pour refermer le faisan ou cousez-le avec du fil blanc fort.

Rabattez la peau du cou sur le dos et fixez-la avec une brochette, puis enduisez de 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli la peau du faisan. Drapez les tranches de bacon à travers la poitrine et rabattez-les le long du corps du faisan, en pressant bien pour les maintenir en place.

Disposez le faisan sur le dos sur une grille disposée dans un plat à four creux, suffisamment grand pour le contenir à l'aise. Sans y toucher, faites-le rôtir au centre du four 20 minutes, puis réglez le four à 210°. Retirez le bacon; à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et en utilisant 2 cuillerées à soupe de beurre fondu, badigeonnez le faisan et recommencez l'opération toutes les 5 minutes, en utilisant chaque fois la même quantité de beurre fondu.

Pour vérifier que le faisan est à point, percez un haut de cuisse de la pointe d'un couteau. Le jus qui s'écoule doit être jaune paille. S'il est un peu rosé, faites encore rôtir le faisan 5 à 10 minutes.

Déposez le faisan sur un plat préalablement chauffé et laissez-le reposer 10 minutes, ce qui facilitera le découpage. Retirez la viande hachée, qui ne sert qu'à maintenir le moelleux du faisan et qui ne fait pas office de farce (*).

Le faisan rôti est traditionnellement servi avec de la sauce au pain *(Répertoire des recettes)* et des chips pour gibier *(ci-dessous)*. Au moment de servir, vous pouvez le décorer avec des bouquets de cresson et les plumes de sa queue.

(*) N. du P. : Certes, mais il vaut mieux alors employer de la viande grasse car la chair de faisan est naturellement sèche.

Game Chips
CHIPS POUR GIBIER

Pour 4 à 6 personnes

1 litre d'huile
6 pommes de terre de taille moyenne (environ 1 kg), pelées
2 cuillerées à café de sel

Faites chauffer le four à 125°. Tapissez un moule à gâteau ou un plat à four creux d'une double épaisseur de serviettes en papier et mettez de côté. Dans une casserole à fond épais ou une bassine à friture, faites chauffer l'huile jusqu'à ce que vous obteniez le dégagement d'une buée.

A l'aide d'un grand couteau ou d'un hachoir, coupez les pommes de terre en lamelles de 1/8 de cm d'épaisseur et mettez-les dans de l'eau froide, pour que l'amidon soit partiellement éliminé. Au moment de les utiliser, égouttez-les, étalez-les sur des serviettes en papier et séchez-les avec d'autres serviettes.

Faites frire les pommes de terre à raison de 1/3 de bol de pommes de terre à la fois, pendant 2 ou 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Disposez les croustilles une fois prêtes dans le plat creux garni de serviettes en papier, que vous placerez dans le four pour les maintenir au chaud pendant que vous ferez cuire le lot suivant.

Pour servir, disposez sur un plat creux préalablement chauffé et saupoudrez de sel. Ces chips accompagnent traditionnellement le gibier rôti, par exemple le faisan *(page 14)*. Dans ce cas, disposez les chips en couronne autour du faisan rôti.

De longues plumes rousses tachetées de noir, piquées dans le volatile à titre décoratif, permettent d'identifier ce plat comme étant un faisan rôti. Garni de cresson et accompagné de chips pour gibier — sorte de pomme frites faites à la maison — le faisan sera découpé et servi, avant que ne soit présentée la sauce au pain *(à droite du plat)*.





Pour 4 à 6 personnes

2 coqs de bruyère de 450 g chacun ou 2 perdreaux de 450 g ou faisans ou bécasse ou autre gibier à plume
60 g de beurre plus 90 g de beurre ramolli
500 à 750 g de flanchet ou tranche de bœuf
120 g de rognons de bœuf
1/2 litre de bouillon de bœuf
180 g d'oignons, finement hachés
250 g de champignons, grossièrement hachés
60 g de farine
1 dl de vin rouge
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
Pâte feuilletée simple *(ci-dessous)*
1 œuf battu légèrement avec une cuillerée à soupe de lait

Game Pie

TOURTE AU GIBIER

Faites chauffer le four à 210°. Essuyez l'extérieur et l'intérieur du gibier prêt à cuire avec un linge humide. Badigeonnez-le de 60 g de beurre. Placez-le dans un plat à rôtir et faites cuire au four 20 minutes.

Pendant la cuisson, dégraissez soigneusement le bœuf et les rognons, puis coupez-les en dés de 2,5 cm. Transvasez le gibier dans une grande cocotte à fond épais avec un couvercle hermétique. Baissez le four à 160°. Enlevez la graisse du plat à rôtir et ajoutez le bouillon de bœuf au jus de cuisson. Amenez à ébullition sur feu vif en grattant les parois du plat pour en faire tomber les petits morceaux de graisse dorée qui ont pu y rester attachés. Faites bouillir ainsi 1 ou 2 minutes; retirez du feu.

Faites fondre les 60 g du beurre qui reste dans un poêlon à fond épais, sur feu moyen. Faites-y revenir le bœuf et les rognons. Ajoutez-les dans la cocotte. Faites dorer les oignons et les champignons dans le même poêlon et ajoutez-les à la cocotte.

Dans un petit bol, mélangez la farine avec quelques cuillerées à soupe de jus du plat à rôtir, remettez le tout dans le plat. Ajoutez-y le vin rouge, salez et poivrez. Amenez à ébullition, sur feu vif, en remuant sans arrêt. Versez dans la cocotte, couvrez et faites cuire au four pendant environ 2 heures. Retirez du four et laissez refroidir, après avoir mis le gibier sur un plat. Faites chauffer le four à 210°.

Pendant ce temps, badigeonnez le fond et les parois d'une tourtière d'au moins 5 cm de profondeur avec le reste de beurre ramolli. Découpez le gibier et mettez sa chair dans la tourtière avec le contenu entier de la cocotte.

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte en un rectangle de 1/4 de cm d'épaisseur. Découpez aux extrémités de ce rectangle deux bandes de 30 cm de long et de 1 cm de large. Bordez la tourtière de ces deux bandes mises bout à bout, pressez fermement sur la pâte pour la maintenir en place. Avec un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau froide, humectez cette bordure.

Drapez le reste de la pâte sur le rouleau à pâtisserie et étalez-le sur la tourte. A l'aide d'un petit couteau, faites tomber la pâte en excès puis, en utilisant les dents d'une fourchette ou en pressant avec vos doigts, faites adhérer le bord de ce couvercle.

Ramassez les chutes de pâte en boule, passez-la au rouleau et découpez-y des motifs en forme de fleurs ou de feuilles. Après les avoir humectées d'un côté avec le mélange d'œuf et de lait, disposez les garnitures sur le dessus de la tourte, côté badigeonné en dessous. Enduisez toute la surface de la tourte avec le reste de l'œuf au lait et découpez au centre une cheminée.

Faites cuire, au centre du four, 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la tourte soit d'un beau brun doré. Servez dans le plat de cuisson.

250 g de farine tamisée
1/4 de cuillerée à café de sel
125 g de beurre très froid, coupé en morceaux de 1/2 cm
60 g de saindoux froid, en morceaux
4 à 6 cuillerées à soupe d'eau glacée

Rough Puff Pastry

PÂTE FEUILLETÉE SIMPLE

Au-dessus d'une terrine, tamisez ensemble la farine et le sel. Ajoutez le beurre et le saindoux, puis, en travaillant rapidement du bout des doigts, mélangez bien jusqu'à obtention de gros grumeaux. Versez d'un seul coup 4 cuillerées à soupe d'eau glacée dessus et rassemblez en boule.

Si la pâte se désagrège, ajoutez de l'eau glacée à raison d'une cuillerée à café à la fois, mais sans dépasser 2 cuillerées à soupe. Saupoudrez la pâte d'un peu de farine, enveloppez-la de papier sulfurisé

et réfrigérez-la 30 minutes. Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte en un rectangle de 2,5 cm d'épaisseur. Saupoudrez les deux côtés de cette plaque de pâte, puis roulez-la pour obtenir une bande de 52,5 cm sur 15. Repliez en trois dans le sens de la longueur afin d'obtenir une sorte de paquet de 17,5 cm sur 15.

Tournez la pâte de telle sorte que les bords repliés soient face à vous et roulez-la à nouveau pour obtenir une bande de 52,5 cm sur 15. Repliez à nouveau en trois et roulez-en une bande de 52,5 cm sur 15. Répétez cette opération deux fois encore. Rassemblez ensuite la pâte en un paquet, en la pliant en trois.

Enveloppez cette pâte dans une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé et réfrigérez-la au moins 1 heure. Vous pouvez la conserver au réfrigérateur 2 ou 3 jours avant de l'utiliser.

Chicken-and-Leek Pie

TOURTE DE POULET AUX POIREAUX

Pour 4 à 6 personnes

- Un poulet ou une poule de 1,450 kg à 2 kg
- 1 gros oignon, pelé et coupé en quatre
- 1 petite branche de céleri
- 1 bouquet garni fait de 8 tiges de persil et de 1 petite feuille de laurier, nouées ensemble
- 1/4 de cuillerée à café de thym
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 10 poireaux de taille moyenne (en conservant 2,5 cm de vert), fendus dans leur longueur, puis coupés en morceaux
- 125 g de langue de bœuf fumée, cuite, coupée en tranches fines
- 1 cuillerée à soupe de persil, fraîchement ciselé
- Pâte feuilletée simple *(page 144)*
- 1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche

Dans un grand fait-tout, disposez le poulet, l'oignon, le céleri, le bouquet garni, le thym et le sel. Ajoutez assez d'eau froide pour recouvrir le poulet d'une couche de 2,5 cm. Amenez à ébullition, sur feu vif, tout en écumant bien. En couvrant partiellement, laissez frémir le bouillon, sur feu doux, jusqu'à ce que le poulet soit tendre : il ne faut pas que la chair se désagrège. (Un poulet à rôtir exigera 1 heure de cuisson, une volaille plus âgée peut prendre jusqu'à 2 heures pour être à point.)

Disposez le poulet sur un plat. Filtrez le bouillon à travers un tamis au-dessus d'une terrine, en pressant bien sur les légumes pour en exprimer le jus avant de les retirer. Versez 1/2 litre de ce bouillon dans une casserole à fond épais et dégraissez-le avec une écumoire. Ajoutez les poireaux et amenez à ébullition, sur feu vif. En couvrant partiellement, laissez frémir, sur feu doux, 15 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

A l'aide d'un petit couteau aiguisé, détachez la peau du poulet, puis découpez-le. Jetez la peau et les os, coupez le poulet en morceaux et déposez-les au fond d'une cocotte (ou d'un plat profond à four). Ajoutez le bouillon et les poireaux, puis un peu de sel. Disposez les morceaux de langue au-dessus du poulet et des poireaux et laissez au centre un espace libre de 3 cm carrés. Saupoudrez le tout de persil.

Faites chauffer le four à 210°. Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez la pâte en un rectangle épais de 1/2 cm. Aux extrémités, découpez deux bandes de 30 cm de long et de 1 cm de large. En mettant ces bandes bout à bout, bordez l'intérieur de la cocotte et pressez bien sur la pâte pour la maintenir en place. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau froide, humectez cette bordure.

Enroulez le reste de la pâte sur un rouleau à pâtisserie et déposez-la sur la tourte. A l'aide d'un petit couteau, faites tomber la pâte en excès. En pressant avec les doigts ou avec les dents d'une fourchette, faites adhérer le bord du couvercle de pâte à la tourte.

Ramassez les chutes de pâte en boule et roulez-la, puis découpez-y des motifs en forme de feuilles ou de fleurs. Badigeonnez-les avec le mélange de jaune d'œuf et de crème, puis placez-les de façon décorative sur le dessus de la tourte, la partie badigeonnée en dessous. Enduisez toute la surface de la tourte d'une légère couche de ce mélange puis, au centre, faites une cheminée.

Faites cuire la tourte au centre du four 1 heure ou jusqu'à ce que la croûte soit d'un beau brun doré. Juste avant de servir, faites tiédir la crème et, par l'orifice de la tourte, versez-la à l'intérieur.



LA SAUCE AU PAIN (À GAUCHE) ET LA SAUCE CUMBERLAND ACCOMPAGNENT LA VENAISON.

Pour environ 1 bol 1/3

- 4 oranges de taille moyenne
- 2 citrons de taille moyenne
- 2 cuillerées à café de moutarde anglaise en poudre
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin ou de cidre
- 1 dl de porto
- 450 g de gelée de groseille *(Répertoire des recettes)*
- 2 échalotes, finement hachées
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu

Cumberland Sauce

SAUCE CUMBERLAND

A l'aide d'un petit couteau aiguisé, pelez l'écorce des citrons et des oranges, en ayant soin de ne pas entailler la peau blanche et amère qui recouvre ces fruits. Coupez les écorces en languettes de 2,5 cm de long et de 1/4 de cm de large et plongez-les dans une quantité d'eau bouillante suffisante pour les recouvrir. Faites bouillir à découvert 5 minutes, sur feu vif, puis égouttez dans une passoire et rincez à l'eau froide pour fixer la couleur de l'écorce. Réservez.

Pressez les oranges et les citrons et recueillez-en le jus dans une petite casserole à fond épais. Mélangez la moutarde et le vinaigre et ajoutez-les dans la casserole avec le porto, la gelée de groseille, les échalotes, le sel, le poivre noir et les écorces. Amenez à ébullition sur feu vif, en remuant jusqu'à dissolution de la gelée. Baissez le feu et faites cuire sur petit feu sans couvrir 20 minutes. La sauce doit être relativement consistante. En refroidissant jusqu'à la température de la pièce, la sauce continuera à épaissir. Mettez au réfrigérateur. On servira la sauce Cumberland traditionnellement avec la venaison, le jambon et le mouton.

Pour 4 ou 5 litres de soupe

- 1 poule de 5 à 6 livres
- 5 litres d'eau froide
- 10 gros poireaux (conservez 5 cm du vert) lavés soigneusement pour bien ôter le sable et coupés en biais, en languettes de 1 cm
- 1/3 de bol d'orge
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 2 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé

Cock-a-leekie

SOUPE DE POULE AUX POIREAUX

La poule étant prête à cuire, placez-la dans un grand fait-tout. Ajoutez les 5 litres d'eau, amenez à ébullition, sur feu vif, tout en écumant bien la surface. Ajoutez les poireaux, l'orge, le sel et, en couvrant partiellement, laissez frémir, sur feu doux, entre 3 heures et 3 heures 30, ou jusqu'à ce que la chair de la volaille se détache aisément.

Disposez la poule sur un plat, puis, à l'aide d'une écumoire, dégraissez autant que possible la surface du bouillon. Lorsque la poule est suffisamment refroidie, ôtez-en la peau et détachez la chair des os, soit avec les doigts, soit avec un petit couteau. Jetez la peau et les os et coupez la chair en languettes de 5 cm de long. Remettez les morceaux de poulet dans le bouillon et réchauffez 2 ou 3 minutes. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Pour servir, versez le bouillon dans une soupière préalablement chauffée ou dans des assiettes creuses et saupoudrez de persil.

Stewed Rabbit

CIVET DE LAPIN

Pour 6 à 8 personnes

- 1 dl de vin rouge jeune
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon, coupé en rondelles de 1/4 de cm d'épaisseur
- 3 baies de genièvre pilées
- 1 grande feuille de laurier
- 1/2 cuillerée à café de romarin sec, émietté
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 2,500 kg à 3 kg de lapin coupé en morceaux (on peut aussi utiliser 2 petits lapins)
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 6 tranches de lard de poitrine maigre, grossièrement hachées
- 25 g d'échalote finement hachée, ou, à défaut, 50 g d'oignon haché
- 50 g de céleri en branches grossièrement haché
- 6 petites carottes, grattées et grossièrement hachées
- 4 dl de consommé de volaille
- 1 cuillerée à café de thym séché
- 2 cuillerées à café de persil, finement ciselé
- 2 petites feuilles de laurier
- 1 dl de porto
- 3 cuillerées à soupe de gelée de groseille *(Répertoire des recettes)*

Dans une grande terrine, mélangez le vin, l'huile d'olive, les rondelles d'oignon, la feuille de laurier, les baies de genièvre, le romarin, 1/2 cuillerée à café de sel et un peu de poivre noir. Le lapin étant prêt à cuire, mettez-le dans cette terrine. Remuez pour bien humecter de marinade les morceaux de lapin, puis, après avoir couvert le récipient d'une feuille d'aluminium, laissez mariner 6 heures à température ambiante, ou 12 heures au réfrigérateur. Dans les deux cas, retournez de temps en temps le lapin dans sa marinade.

Égouttez le lapin dans une passoire, au-dessus d'un récipient. Conservez la marinade, filtrez-la et éliminez oignon et fines herbes. Séchez bien les morceaux de lapin avec des serviettes en papier, avant de les passer à la farine. Secouez pour faire tomber la farine en excès.

Dans une grande cocotte, faites cuire le lard, sur feu moyen, en le remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. A l'aide d'une spatule à fentes, déposez-le sur des serviettes en papier pour le faire égoutter. Ajoutez les morceaux de lapin dans la cocotte et faites-les dorer en réglant le feu pour qu'ils brunissent rapidement et régulièrement de tous côtés. Puis, déposez les morceaux de lapin sur une assiette.

Ne laissez dans la cocotte que 2 cuillerées à soupe de lard fondu, puis ajoutez l'échalote, le céleri, les carottes et faites cuire sur feu modéré 5 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non dorés. Ajoutez le consommé et la marinade, puis amenez à ébullition sur feu vif, tout en grattant les parois et le fond de la cocotte pour faire tomber les morceaux de graisse qui auraient pu y rester attachés. Ajoutez le thym, le persil, la feuille de laurier, 1 cuillerée à café de sel, un peu de poivre noir, puis remettez le lapin et le lard dans la cocotte.

Couvrez bien et faites cuire, au centre du four, 1 heure. En remuant, ajoutez le porto et la gelée de groseille, recouvrez et poursuivez la cuisson 1/2 heure, jusqu'à ce que le lapin soit tendre. Il ne faut pas que sa chair se désagrège. (Si vous utilisez des petits lapins, faites attention à ne pas trop cuire; leur cuisson est bien plus rapide.) Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez dans la cocotte. Ce lapin peut être accompagné de croquettes au jambon *(ci-dessous)*.

Forcemeat Balls

CROQUETTES AU JAMBON

Pour environ 12 croquettes

- 60 g de graisse de bœuf fraîche, finement hachée
- 60 g de jambon fumé, cuit et finement haché
- 200 g de chapelure de pain de mie (passée au mixer ou émiettée à la fourchette)
- 2 cuillerées à café de persil, finement ciselé
- 1 cuillerée à café de zeste de citron, finement râpé
- 1/4 de cuillerée à café de thym émietté
- 1/4 de cuillerée à café de sauge en poudre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 1 œuf, légèrement battu
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile

Dans une grande terrine, mélangez la graisse de bœuf, le jambon, la chapelure de pain de mie, le persil, le zeste de citron, le thym, la sauge, le sel et un peu de poivre moulu. Mélangez bien, puis incorporez l'œuf et remuez l'ensemble jusqu'à ce que vous puissiez rassembler le tout en une grosse boule. Divisez ce mélange en 12 parts et roulez chacune entre vos doigts, légèrement mouillés, de façon à former de grosses boulettes.

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le beurre dans l'huile, sur feu modéré. Lorsque la mousse sera presque résorbée, ajoutez les boulettes. Faites-les cuire 5 minutes, en les retournant plusieurs fois. Réglez le feu de façon qu'elles dorent rapidement et uniformément. A l'aide d'une spatule à fentes, déposez-les sur une double couche de serviettes en papier pour qu'elles égouttent, avant de servir.

NOTA : Ces boulettes accompagnent traditionnellement certains plats de gibier, tel que le civet de lapin *(ci-dessus)*.



IX

Le pouding, manne exquise

Délicieux poudings ! Un jour, je vous consacrerai tout un livre. Et peut-être bien deux, car il existe des centaines de poudings en Grande-Bretagne. Chaque comté en possède toute une variété, des grands et des petits, des chauds et des froids, aussi bons les uns que les autres. Riches poudings dorés recouverts de confiture et de crème fraîche; tendres poudings de bifteck et de rognons, qui ont cuit au bain-marie pendant des heures et parfois contiennent une surprise : des huîtres. Poudings en forme de saucisse créés par les fermières dans de petits villages comme ceux du comté de Bedford, et qui renferment de la viande et des légumes hachés, à une extrémité, de la confiture ou des fruits à l'autre : les fermiers travaillant dans les champs pouvaient ainsi emporter un repas complet en une seule portion. A Noël, on savoure le pouding de Noël flambé et le légendaire pouding du Yorkshire — une pâte à frire chaude, légère et croustillante — est la garniture idéale du rôti de bœuf *(Répertoire des recettes)*.

Il y a une telle variété de poudings que le terme lui-même crée une certaine confusion. Pour beaucoup d'Anglais, le mot *pudding* s'applique à tout plat copieux et sucré qui suit le plat principal : c'est ainsi qu'une tourte aux pommes pourrait être considérée comme un *pudding*. La confusion s'aggrave du fait que les différentes classes sociales, en Grande-Bretagne, utilisent le même mot pour désigner des choses différentes. De plus, alors que les poudings sont généralement sucrés, le mot s'emploie aussi pour désigner des plats de viande — comme le pouding de bifteck et de rognons, ou le pouding de lapin.

Qu'il soit sucré ou à la viande, chaque pouding a son goût propre, l'amateur a sa préférence. Les riches poudings vraisemblablement préparés pour la première fois dans les cuisines du château de Windsor à l'époque de la reine Victoria sont appréciés partout : le pouding Victoria, aux pommes, au riz et au citron; le pouding

Dégoulinant de confiture de framboises, ce pouding tout fumant sous la terrine — indispensable ustensile de cuisine — est le dessert anglais par excellence, que l'on retrouve sur toutes les tables en Grande-Bretagne. On peut varier la composition d'un pouding cuit au bain-marie en incorporant des raisins de Corinthe ou des noix et en ajoutant une multitude de crèmes chaudes aux fruits.



Dans cette terrine, se trouvent mélangés certains des ingrédients qui entrent dans la composition des innombrables poudings anglais : lait, sucre, raisins secs ou autres fruits séchés, œufs, la muscade râpée ou autres épices, quelquefois du citron qui ajoute un certain piquant, et une bonne cuillerée de beurre.

royal, léger comme un soufflé; le pouding impératrice, au riz et aux fruits ou à la confiture, cuit au four dans une croûte. Pour préparer le pouding de la reine, on mélange des bananes, de la graisse de bœuf, des œufs et de la mie de pain émiettée, et l'on fait cuire au bain-marie pendant une heure. La duchesse, d'autre part, est un pouding très léger où l'on trouve un curieux mélange de macarons, de pistaches et de confiture d'oranges. Le pouding baronne est plus lourd que les autres : composé de raisins secs et de graisse de bœuf, il demande une cuisson de cinq heures.

Certains poudings se consomment tels quels, d'autres sont accompagnés d'une crème. Ces derniers sont légers, ressemblent à du biscuit de Savoie et contiennent des fruits ou de la confiture, ou bien un parfum courant — chocolat, vanille, orange ou citron. On les sert avec de la crème anglaise. Lorsqu'il fait très froid et très humide, on passe à une variété de pouding beaucoup plus lourde : en général, c'est un mélange de farine, de graisse de bœuf, de fruits séchés, que l'on fait cuire pendant des heures et que l'on sert avec de la crème anglaise ou une crème à la confiture.

Il y a un pouding pour tous les goûts. Les voyageurs peuvent poursuivre leur route, agréablement lestés de pouding d'omnibus ou pouding des chemins de fer. La tante Martine, la tante Nelly — chacune a un pouding à son nom. Le pouding dalmatien *(spotted Dick)* doit son nom à la couleur blanche de sa graisse et aux taches que font des raisins secs et des raisins de Corinthe. L'armée a son pouding militaire et, à bord des navires de la marine royale, on sert le pouding de l'amiral.

Au cours des périodes de disette où les pauvres, d'une main décharnée et engourdie par le froid, se serraient la ceinture d'un cran, l'esprit inventif des gens a créé le pouding « des temps difficiles ». Le peu de farine qui restait dans le placard, mélangé à du sirop, de l'eau et du bicarbonate de soude, donnait une pâte épaisse que l'on faisait bouillir, enveloppée d'un linge fariné, pendant des heures. Le résultat n'incitait pas particulièrement à la gourmandise, mais cela prouve quand même que les plus pauvres n'abandonnaient pas pour autant leur droit inaliénable au pouding. Les noms que l'on donne aux poudings sont souvent bien appropriés; par exemple, la bûche à la confiture est un pouding roulé et cuit dans un linge. Pour préparer le « pouding du lundi », on utilisait les restes du « pouding du dimanche », pouding aux fruits en conserve confectionné quelques jours auparavant et réchauffé le dimanche, ce qui permettait d'observer le vieux commandement : « Tu ne cuisineras pas le Jour du Seigneur. » Et ceux qui se retrouvaient au ciel étaient sûrs de pouvoir se partager le « pouding du paradis » aromatisé à l'eau-de-vie et aux épices.

En Grande-Bretagne, dans presque chaque cuisine, l'on trouve une terrine à pouding, récipient profond au bord épais. Les ingrédients de base des poudings sont la farine, le beurre et les œufs, transformés en pâte à laquelle on ajoute différents parfums. Par exemple, le pouding militaire est un mélange de pain, de graisse de bœuf et de citron. La composition du pouding du Shropshire est la même; on ajoute simplement une pincée de noix de muscade. Le « pouding du célibataire » ainsi que le « pouding du paradis » contiennent des pommes, du citron, des épices et des raisins de Corinthe. Le « pouding Albert » et le « pouding Alma » — dans ce dernier, on ajoute des raisins de Corinthe — contiennent de la farine, du sucre, des raisins secs et du beurre.

Le *cabinet pudding (Répertoire des recettes),* tout en étant un peu plus riche que la plupart des autres, est cependant typiquement anglais. On beurre la terrine et on place au fond des cerises confites, des morceaux d'angélique et des raisins secs. La pâte est soit du pain soit du gâteau de Savoie; on y ajoute des macarons ou des biscuits secs et des morceaux de fruits en conserve. On verse sur le tout

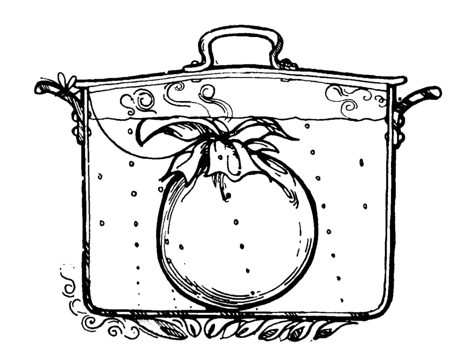
une riche crème anglaise à la liqueur ou au vin. On recouvre ensuite d'un linge et on fait cuire au bain-marie pendant une heure environ. On renverse enfin sur un plat le *cabinet pudding* décoré de cerises rouges et d'angélique verte, et on le sert parfois accompagné d'une crème au vin.

On fait bouillir ou cuire au bain-marie la plupart des poudings; cependant, beaucoup d'autres sont cuits au four. C'est le cas notamment du pouding aux abricots qui est mi-pouding mi-tourte. On réduit en purée des abricots qu'on mélange ensuite à de la crème anglaise; on verse le tout dans une croûte puis on recouvre de meringue et on fait cuire comme une tourte à la meringue et au citron. Le célèbre pouding du Yorkshire est cuit au four également.

Tout récemment, dans une revue de cuisine, un auteur a eu l'audace de laisser entendre que le pouding du Yorkshire vient de France. Ridicule ! Il y a bien longtemps que l'on prépare des poudings dans les îles Britanniques. Il est probable que les poudings à base de pâte ont été créés par les premiers Saxons, qui pouvaient se procurer de la farine, des œufs et du lait; et l'on sait que les simples poudings en pâte, parfois sucrés au miel, se consommaient en Grande-Bretagne bien avant l'arrivée des Normands en 1066. Au XIIe siècle, dans les châteaux du roi Henri II, les cuisiniers enrobaient déjà le rôti de mouton et les fruits de pâte, ouvrant ainsi la voie au pouding du Yorkshire et aux poudings plus élaborés que nous connaissons aujourd'hui. Le pouding était déjà sur le seuil de l'histoire.

Au Moyen âge, les moines améliorèrent la préparation de ce genre de plat en utilisant des flocons d'avoine et les fruits de leurs vergers. A l'époque élisabéthaine, ce plat devint le *plum porridge*, mélange de bouillon de viande, de jus de fruits, de vin, de pruneaux, de macis et de mie de pain émiettée — et, lorsqu'on s'en lassa, beaucoup d'autres mets sucrés furent créés pour faire suite au plat de résistance, dont la tourte aux grosses pommes côtelées, les tartes aux fruits, les tartes aux confitures et toutes sortes de crèmes. L'on a dit que ces pâtisseries et ces tourtes ont été créées pour cacher les plats de viande et autres mets, interdits pendant le carême, aux regards zélés des curieux, et que la viande se trouvait souvent mélangée à des fruits pour la même raison. Vers 1690, un Français, Misson de Valbourg, visitant la Grande-Bretagne, écrivait : « Il est très difficile d'expliquer ce qu'est le pouding puisqu'il en existe de telles variétés. Farine, œufs, beurre, sucre, graisse de bœuf, courge, raisins secs, etc. sont les ingrédients les plus courants. On les fait cuire au four, ou bouillir avec de la viande... il y a cinquante façons de les préparer. » Mis à part les difficultés de trouver une bonne définition du pouding, Valbourg, en tout état de cause, savait qu'il avait fait une grand découverte : « Béni soit celui qui inventa le pouding ! car c'est une manne délectable à toutes sortes de palais; une manne meilleure que celle du désert, parce que l'on ne s'en lasse jamais. Ah ! l'excellente chose qu'un pouding anglais ! Arriver à l'heure du pouding... *c'est arriver à l'instant de la félicité !* »

Les poudings que Valbourg appréciait tant n'étaient évidemment pas tout à fait les mêmes que ceux que nous mangeons aujourd'hui, pas plus que l'Angleterre n'est ce qu'elle était. Qu'on imagine l'Angleterre rurale lorsque presque tout le pays était recouvert d'épaisses forêts, qu'un voyage à cheval ou en diligence était une entreprise risquée et qu'un villageois n'allait au bourg le plus proche qu'à l'occasion de la foire, une fois par an — et parfois même jamais. Dans les campagnes, chaque maisonnée avait son autonomie : sa propre vache, quelques poules, un cochon et un lopin de terre. La ménagère faisait son fromage, son pain, sa bière et son vin de baies. Avec les ingrédients simples dont elle disposait, elle confectionna les tout premiers poudings (qui devaient par la suite être suivis de milliers d'autres) : bouillie de froment que l'on mangeait avec de la viande, des fruits ou du lait; ou bien le *hasty pudding*, le « vite fait », fait de lait,





Voici deux méthodes de cuisson du pouding. Pour faire cuire le pouding à l'eau *(en haut)*, on enveloppe la pâte dans un linge fariné (que l'on attache avec une ficelle dont un bout est relié à la poignée du fait-tout; le pouding est ainsi plus facile à retirer). On met le couvercle et on fait bouillir sur feu doux pendant plusieurs heures.
Le pouding au bain-marie cuit également pendant plusieurs heures dans une terrine recouverte d'un linge, placée dans un fait-tout couvert.
Le niveau de l'eau doit arriver aux 3/4 de la hauteur de la terrine que l'on place parfois sur un support.

Suite page 154



Suivant une tradition familiale, cette boutique du Shropshire dirigée par Mrs. Richard Jones *(deuxième, à droite)* vend de la viande, des poudings



et des pâtés. Sous les jambons que l'on aperçoit dans la vitrine, est disposé tout un alléchant assortiment de pâtés au porc et au boudin.

de farine, d'œufs et de beurre, qu'elle faisait épaissir sur le feu et qu'elle versait dans une assiette et saupoudrait de cannelle. Le « vite fait », dont Daniel Defoe, auteur de *Robinson Crusoé,* s'était régalé quelque 30 ans après la visite de Misson de Valbourg, convenaient aussi bien aux grands qu'aux petits. Par la suite, on a raffiné les poudings en les faisant cuire au four, à la friture, ou dans une terrine au bain-marie comme de nos jours. L'autre ingrédient de base était des fruits, notamment des mûres sauvages, des fraises, des prunes de Damas et des groseilles à maquereau qui donnaient meilleur goût au plat.

La plupart de ces poudings se consommaient l'hiver. Cependant, on en préparait un exprès pour l'été; c'était une façon comme une autre de boucher le trou entre les saisons. Bien que presque toutes les ménagères l'appellent « pouding d'été », certaines préfèrent le nom de « pouding hydrothérapique », car on le servait dans les hôpitaux et les stations thermales, où la pâtisserie, paraît-il, était interdite par le corps médical. Il me plaît davantage de penser que c'est un plat créé par les ménagères anglaises qui avaient tout simplement à leur disposition des fruits d'été, une miche de pain et une terrine à pouding. On plaçait des tranches de pain dans la terrine et on achevait de la remplir jusqu'au bord avec des framboises, des groseilles ou des mûres, mélangées à du sucre. On recouvrait le tout d'autres tranches de pain. Sur le dessus, on mettait un poids pour comprimer le pouding que l'on laissait refroidir, puis que l'on retournait sur un plat. Sur la masse homogène de pain bien imbibé de jus, et de fruits bien sucrés, on versait de la crème fraîche. Ce pouding est également bien anglais *(Répertoire des recettes) ;* pour reprendre les paroles de Misson de Valbourg, béni soit celui qui l'inventa.

L'âge de la diligence contribua à élargir l'éventail des poudings anglais. A certains relais, les auberges servaient leurs spécialités. Par exemple, à Chester, les voyageurs pouvaient déguster le pouding de Chester suivi du fromage également renommé de l'endroit. A Exeter, l'on servait le riche et pâteux pouding local. Ceux qui se rendaient de Londres vers la côte est du pays s'arrêtaient parfois à Ipswich où, dans les cuisines de l'auberge du Cheval Blanc, les poudings d'Ipswich cuisaient dans les fours. Ceux qui allaient en Irlande en passant par Holyhead commandaient à l'aubergiste une grosse portion du riche pouding de Wrexham pour les aider à mieux supporter le voyage à travers la sauvage Galles du Nord, où plusieurs villes préparaient le pouding de Snowdon. Au sud, dans la forêt de chênes de Dean, se dressait l'auberge de la Salle de Conférence — Speech House Inn — dont la spécialité était le pouding de « la Salle de Conférence ».

L'auberge de la Salle de Conférence existe toujours, fière de ses chambres aux immenses lits à colonnes, mais son pouding appartient au passé. Malgré tout, nous en indiquons la recette *(Répertoire des recettes)* car le pouding de « la Salle de Conférence » possède les qualités et ingrédients classiques que tout pouding anglais d'hiver doit avoir, et il a justement été inventé pour satisfaire les appétits aiguisés par une journée de marche à travers champs. Tout comme au XVIIIe siècle, on se réunit encore de temps en temps dans cette Salle de Conférence pour régler les différends entre forestiers; dans la Salle du Verdier, il y a une grande cheminée où jadis on préparait les rôtis à la broche. Les voyageurs descendus de la diligence se rassemblaient près du feu, secouaient la neige de leurs bottes et se recroquevillaient dans leur manteau. Ils avaient grand besoin de viande rôtie et de jus, de bière chaude épicée ou de punch, de fromages grillés et, enfin, de cette spécialité : le pouding de « la Salle de Conférence », fait d'œufs, de beurre et de farine, cuit au bain-marie pendant environ 2 heures et servi avec une crème à la confiture toute chaude. C'est bien là un délice qu'appréciaient les voyageurs au XVIIIe siècle, se déplaçant au cours d'un hiver rigoureux.

L'Anglais adore les poudings, surtout les plus sucrés : c'est un héritage qu'il doit non seulement à l'histoire mais aussi à son éducation. Son goût se forme aujourd'hui comme depuis des siècles, dans sa chaise haute, d'abord, puis dans le réfectoire de l'école. Il conserve les vieilles habitudes de son enfance et il savoure, à 40 ou 50 ans, ses mêmes plats favoris aussi bien au club qu'à la cantine de l'usine. Il ne fait aucun effort pour dissimuler le plaisir qu'il prend à consommer un petit pain tout gluant de confiture d'oranges cuit au four, ou un pouding à la graisse de bœuf, abondamment arrosé d'un sirop de sucre de canne. Assurément, le meilleur de tous les mets sucrés, c'est le pouding qu'on appelle crème brûlée, une riche crème anglaise cuite au four, saupoudrée de sucre et caramélisée sous la rôtissoire. L'origine de ce plat a souvent été discutée. Comme c'est un des desserts les plus renommés qui soient, les Français en revendiquent la paternité; d'autres assurent que c'est une spécialité de la Nouvelle-Orléans, et d'autres encore qu'il est originaire du comté d'Aberdeen.

Le goût des Anglais pour ce genre de nourriture est profondément enraciné. Leurs parents le leur ont inculqué et ils l'inculquent à leur tour à leurs enfants : ainsi la cuisine nationale se perpétue-t-elle. N'est-il pas étrange que la plupart des Anglais soupirent après la nourriture dont ils sont si friands depuis l'enfance ? L'Anglais qui passe la moitié de sa vie dans la jungle africaine ne rêve que de pouding de bifteck et de rognons, suivi d'un gâteau de Savoie à la confiture et d'une crème anglaise. Je connais un New-Yorkais qui vit à Paris depuis quinze ans; ses yeux se mouillent dès qu'on lui parle de *cheesecake,* gâteau au fromage de crème renommé à Broadway.

En Grande-Bretagne, le pouding est plus qu'un plat dont tout le monde raffole. Il désigne également une partie du repas. Lorsqu'un enfant demande : « Qu'est-ce qu'on mange comme pouding ? », il exprime l'intérêt qu'il prend au plat sucré qui fait suite au plat de résistance. Un autre enfant peut très bien s'inquiéter de savoir quel *sweet* (entremets sucré) ou quel dessert va suivre. Les trois termes s'appliquent à des plats sucrés qui peuvent fort bien être servis au cours du repas, avant même d'autres plats tels que les *savouries,* entremets non sucrés comme les anchois ou rôties de pain grillées au fromage. Cependant, le mot « dessert » ne désigne strictement que des fruits, de la confiserie ou des glaces.

L'emploi de ces mots peut aussi bien révéler des distinctions de classe. La nourriture des Anglais et leur manière de la consommer dépendent toujours de leur système de classes, cette hydre à plusieurs têtes. Écoutons ce que dit un personnage d'Evelyn Waugh dans son roman *Retour à Brideshead :* « C'est par pur respect pour votre tante Philippa que je goûte à tous les plats. Elle prétend que c'est dans la bourgeoisie qu'un dîner se compose de trois plats. C'est la raison pour laquelle elle a donné l'ordre qu'on me serve d'abord de la soupe et ensuite trois plats. Ainsi, certains soirs, apparaissent successivement sur la table : poisson, viande et *savoury ;* d'autres fois : viande, entremets sucré et *savoury ;* il y a un certain nombre de permutations possibles. »

A l'époque victorienne, le bourgeois — à la verbosité prétentieuse, et terriblement conscient de l'esprit de classe — terminait son repas avec un dessert ou un *sweet.* L'ouvrier d'usine ou agricole dînait d'un plat de viande et de pommes de terre, ou d'un plat de poisson et de pommes de terre, suivi d'un plat sucré qu'il appelait *pudding.* De nos jours, la haute bourgeoisie utilise le mot *pudding* au lieu du mot *dessert.* Pour augmenter la confusion, les bourgeois, eux, utilisent le mot *sweet.* Quant à la classe ouvrière, elle fait usage des trois mots pour désigner les plats sucrés.

Au nombre des meilleurs poudings anglais, on trouve la tourte. L'inventeur américain Thomas Alva Edison, immodérément friand de



Le déjeuner à Christ's Hospital — qui n'est pas un hôpital mais une école de garçons située à Horsham dans le Sussex — est un grand événement de la journée. Tous les jours à midi *(ci-dessus)*, une fanfare escorte les quelque 800 élèves de la cour au grand réfectoire, où on leur sert un plantureux repas préparé sous la direction du chef des cuisines *(ci-contre)*. Sous l'œil des personnages historiques et des anciens maîtres dont les tableaux ornent les murs et la surveillance du corps professoral *(à l'arrière-plan)*, les « bluecoats » (robes bleues) — c'est ainsi qu'on appelle ces élèves qui portent tous un uniforme tombant jusqu'aux chevilles — dégustent les vingtaines de tourtes de bifteck et de rognons servies au cours d'un seul repas.

la tourte aux pommes, accusa un jour les Anglais « de manquer d'imagination, de ne pas manger suffisamment de tourtes. » C'est là une déclaration injustifiée car, en Angleterre, il y a une grande variété de tourtes; et ce sont bel et bien les Anglais qui ont créé ce plat voilà plus de six cents ans. S'ils n'avaient rien inventé d'autre depuis cette lointaine époque, ils auraient tout de même mérité une place dans l'histoire.

Généralement, une tourte se prépare dans un plat creux, enduit d'une couche de pâte, qu'on remplit soit de viande soit de fruits et qu'on recouvre d'une couche supplémentaire de pâte. On peut ajouter un peu de sucre à la pâte si on veut préparer une tourte aux fruits. Selon la tradition, on décore les tourtes à la viande de lamelles de pâte en forme de feuilles ou d'autres motifs. On n'ajoute rien aux tourtes aux fruits; on se contente de les saupoudrer de sucre pour les distinguer des tourtes à la viande.

Les tartes — d'aspect quelquefois semblable à celui des tourtes — sont toujours sucrées : soit aux fruits soit aux confitures. Il en existe de toutes les dimensions : de la délicate tartelette à la confiture aux grosses tartes aux pommes, aux abricots ou aux prunes, en passant par celles contenant une bonne couche de confiture de framboises. D'ordinaire, on ne les recouvre pas de pâte. Mais les règles culinaires ne sont pas strictes. Certaines tartes sont recouvertes de pâte, certaines tourtes ne le sont pas. On varie souvent la présentation des tartes aux confitures en les décorant de lamelles de pâte aux dessins variés : treillis, étoiles ou spirales *(chapitre II)*. Cependant, on peut faire la distinction générale suivante : ce qui est cuisiné dans un plat peu profond, c'est une tarte, si le plat est creux, c'est une tourte.

Les pâtés en croûte — qu'ils soient au gibier, au porc ou au mouton — sont faits avec de la pâte à l'eau chaude que l'on travaille comme de l'argile et que l'on façonne à la main. Ces pâtés, appelés « cercueils » au Moyen âge, sont mis au four et cuisent sur feu doux pendant des heures; après la cuisson, on les recouvre de gelée. A l'heure du déjeuner, on voit souvent sur le comptoir des *pubs*, des « pâtés maison » ou « pâtés du berger ». Cuits dans un plat





creux, ils contiennent du bœuf et des oignons émincés et sont recouverts non pas de pâte mais de pommes mousseline.

Ces pâtés remontent à une vieille tradition. Déjà, dans la littérature du XIVe siècle, on décrivait la façon de consommer ces « pâtés chauds ». A l'époque élisabéthaine, on confectionnait des pâtés de porc et de mouton de ce genre, en ajoutant souvent du sucre et des pommes; on préparait la pâte avec du beurre et on remplissait la croûte avec du beurre clarifié. On parfumait avec du thym, de la sauge, de la marjolaine et des épices en quantité raisonnable, car, s'il faut en croire le dicton, « un pâté trop épicé n'est pas plus agréable qu'un homme trop vertueux ». Il n'y a pas très longtemps encore, des marchands ambulants vendaient des pâtés à la viande dans toute l'Angleterre. Cependant, les ménagères étaient mises en garde car certains marchands, oubliant de recouvrir hermétiquement la viande avec une couche de gelée ou de beurre, versée par une fente dans la croûte, laissait ainsi la viande en contact avec les germes de l'atmosphère... et empoisonnaient parfois leurs clients.

A l'heure actuelle, la plupart des pâtés sont préparés industriellement et consommés par milliers tous les jours. De Nottingham à la frontière galloise, en passant par les Midlands, la région est réputée pour ses pâtés de porc. A Nottingham, la Société Pork Farms Ltd. fabrique les meilleurs pâtés de porc d'Angleterre; la recette utilisée est la même depuis des générations. Cette société refuse de révéler son secret, mais ses produits se vendent dans tout le pays. Il est facile de se procurer des pâtés de porc confectionnés sur une grande échelle; beaucoup sont excellents, mais rien ne vaut ceux qu'on prépare chez soi. Je ne saurais trop vous conseiller d'essayer les recettes qui figurent dans le Répertoire joint à cet ouvrage. Si nous ne suivons plus la tradition anglaise des poudings, des tourtes et des pâtés faits à la maison, nous approcherons à grands pas du jour où le congélateur et l'ouvre-boîte nous feront complètement négliger le rouleau à pâtisserie, et où le moule à gâteaux rouillera au fond du buffet de cuisine.

Pour 6 à 8 personnes

1 litre de crème fraîche
8 jaunes d'œufs
6 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à soupe d'essence de vanille

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl. environ

Burnt Cream

CRÈME BRÛLÉE

Faites chauffer le four à 175°. Fouettez ensemble dans une terrine les jaunes d'œufs et 2 cuillerées à soupe de sucre, 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle.

Dans une grande casserole à fond épais, faites chauffer la crème fraîche jusqu'à ce que des bulles apparaissent le long des parois. En battant constamment, versez doucement la crème dans le mélange aux jaunes d'œufs. Ajoutez l'essence de vanille et passez le mélange au tamis fin dans un grand plat à soufflé.

Disposez ce plat dans une grande casserole (ou cocotte) que vous remplirez d'eau jusqu'à mi-hauteur du plat à soufflé, puis placez l'ensemble au centre du four. Faites cuire 45 minutes, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée dans la crème en ressorte sèche. Retirez le plat de l'eau et laissez refroidir à température ambiante. Réfrigérez pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie.

Deux heures avant de servir, chauffez le gril au maximum. Saupoudrez uniformément la crème avec les 4 cuillerées à soupe de sucre qui restent. Disposez le plat à four à 7,5 cm sous le gril et faites dorer 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre forme une surface croustillante et caramélisée. Ne laissez pas brûler et réglez la chaleur en conséquence. Laissez refroidir à température ambiante, puis réfrigérez jusqu'à l'instant de servir.

Une couche de sucre partiellement caramélisée rehausse la saveur et accroît la consistance de cette onctueuse crème brûlée.



Cornish Pasty

PETITS PÂTÉS DE CORNOUAILLES

Pour faire 16 petits pâtés

1 cuillerée à soupe de beurre, ramolli

LA PÂTE
580 g de farine
Quelques pincées de sel
325 g de saindoux, réfrigéré et coupé en petits morceaux
8 à 10 cuillerées à soupe d'eau glacée

LA FARCE
2/3 de bol de navets blancs ou jaunes, épluchés et hachés
1 bol 1/3 de bœuf maigre, coupé en dés (de préférence de la sous-noix)
2 oignons de taille moyenne, grossièrement hachés
1 bol 1/3 de pommes de terre, coupées en dés
1 cuillerée 1/2 à café de sel
1 cuillerée à café de poivre noir, fraîchement moulu
1 œuf, légèrement battu

Dans une terrine froide, mélangez la farine, le sel et le saindoux. En travaillant du bout des doigts, frottez le saindoux avec la farine jusqu'à ce que vous obteniez de gros grumeaux. Versez d'un seul coup les 8 cuillerées à soupe d'eau glacée dans la terrine, mélangez et ramassez la pâte en boule. Si elle se désagrège, ajoutez de l'eau glacée, une cuillerée à café à la fois et sans dépasser 2 cuillerées à soupe. Saupoudrez la pâte de farine et enveloppez-la dans du papier sulfurisé. Puis réfrigérez-la 1 heure au moins.

Sur une planche à pâtisserie farinée, roulez la pâte en une rondelle de 1/2 cm d'épaisseur. A l'aide d'un couteau, et en vous servant d'une assiette pour vous guider, découpez des galettes de 15 cm. Rassemblez les chutes en une nouvelle boule, roulez-la et découpez-y d'autres galettes.

A l'aide d'une cuiller, mélangez les navets, le bœuf, les oignons, les pommes de terre, le sel et le poivre. Déposez au centre de chaque rondelle de pâte 4 cuillerées à soupe de ce mélange. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau froide, humectez les bords des rondelles et repliez-les en deux pour bien enfermer la farce. Pressez les bords de la pâte et soudez-les du bout des doigts, ou avec les dents d'une fourchette. Faites chauffer le four à 210° : placez ces petits pâtés sur une plaque à pâtisserie enduite de 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli et, au sommet de chacun, pratiquez deux incisions de 2,5 cm de long. Badigeonnez-les d'une légère couche d'œuf battu et faites-les cuire, au milieu du four, pendant 15 minutes. Réglez le four à 175°, puis faites cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte des petits pâtés soit d'un beau brun doré. Servez chaud ou à température ambiante.

Fresh Fruit Fool

MOUSSE AUX FRUITS FRAIS

Pour 6 à 8 personnes

750 g de fruits mûrs (groseilles à maquereau, framboises ou mûres)
240 g de sucre
2 bols de crème fraîche

Vérifiez les fruits, ôtez-en les tiges. Dans une grande casserole, faites cuire sur feu doux, 30 minutes, tout en les remuant et en les écrasant pour en exprimer le jus. En remuant toujours, ajoutez le sucre et laissez cuire doucement jusqu'à dissolution. Rajoutez du sucre si nécessaire. Réduisez en purée au mixer et par 2/3 de bol à la fois, ou passez au tamis. Couvrez et réfrigérez.

Juste avant de servir, fouettez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Incorporez doucement les fruits à la crème : ne mélangez pas trop. Le mélange doit être marbré. Servez immédiatement dans des verres à sorbet ou des bols individuels.

Custard Sauce

CRÈME ANGLAISE

Pour environ 1 bol

4 dl de lait
2 cuillerées à café de maïzena
1 cuillerée à soupe de sucre
1 jaune d'œuf
1/2 cuillerée à café d'essence de vanille

Dans une casserole à fond épais, mélangez 4 cuillerées à soupe de lait avec la maïzena, puis fouettez jusqu'à dissolution de la maïzena. Ajoutez le reste du lait et le sucre et faites cuire, sur feu modéré, en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe et se mette à bouillir. Dans un petit bol, battez le jaune d'œuf avec une fourchette et, en remuant, 2 ou 3 cuillerées à soupe de la sauce. Au fouet, ajoutez peu à peu au reste de la sauce. Amenez à ébullition et, en remuant constamment, laissez bouillir 1 minute. Retirez du feu, ajoutez la vanille. Cette crème accompagne certains desserts.







Pour confectionner un pouding de pain aux fruits, recouvrez entièrement le fond et les parois d'une terrine de tranches de pain de mie. Mettez les fruits dans un récipient.

Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Pour 6 à 8 personnes

- 1,250 kg de fruits frais mûrs (framboises, mûres ou groseilles)
- 300 g de sucre
- 10 à 12 tranches de pain de ménage blanc
- 1/4 de litre de crème fraîche

Summer Pudding

POUDING DE PAIN AUX FRUITS

Vérifiez soigneusement les fruits. Retirez les tiges et les feuilles ainsi que tout fruit abîmé. Lavez-les dans une passoire, sous l'eau froide courante, secouez pour bien égoutter et étalez sur des serviettes en papier pour faire sécher. Disposez les fruits dans une grande terrine, saupoudrez de 300 g de sucre et remuez jusqu'à dissolution de sucre. Goûtez et ajoutez du sucre si nécessaire, puis couvrez le récipient et mettez-le de côté.

A l'aide d'un petit couteau aiguisé, découpez une tranche de pain en rondelle (ou en octogone, suivant la forme du moule) de telle sorte que ce pain puisse recouvrir entièrement le fond d'un moule ordinaire ou d'un moule à charlotte. Mettez ce pain en place. En ôtant la croûte, coupez les tranches de pain en 6 ou 7 trapèzes de 9 à 10 cm de large à la partie supérieure, de 7,5 cm de large à la partie inférieure. Disposez ces trapèzes — petit côté en bas — verticalement le long des parois du moule en les faisant se chevaucher de 1/2 cm. Garnissez le moule avec le mélange de fruits et recouvrez totalement avec les tranches de pain qui restent. Placez une assiette sur le pain et posez dessus un poids de 2 kg. Faites réfrigérer au moins 12 heures, jusqu'à ce que le jus des fruits ait complètement imbibé le pain. Pour démouler, placez un plat réfrigéré renversé sur le moule et, en saisissant fermement l'ensemble à deux mains, retournez rapidement. Le pouding doit se démouler aisément. Dans une grande terrine très froide, fouettez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit légèrement consistante. Servez-la avec le pouding, mais à part.

NOTA : Si les fruits ne sont pas tout à fait mûrs, faites-les cuire 5 minutes dans une casserole à fond épais avec le sucre. Réglez sur feu doux et secouez de temps en temps la casserole durant cette cuisson.

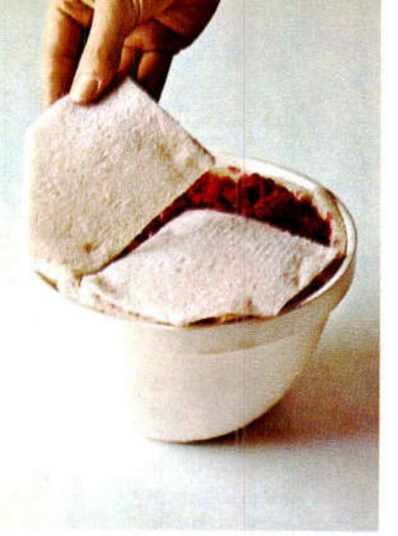
Pour 6 à 8 personnes

- Un morceau de quatre-quarts
- 4 cuillerées à soupe de confiture de framboises
- 125 g d'amandes mondées et effilées
- 1/4 de litre de *sherry*
- 4 cuillerées à soupe de cognac
- 1/4 de litre de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- Crème anglaise froide et ferme (*recette, page 159 ;* doublez les quantités)
- 300 g de framboises fraîches

Trifle

GÂTEAU A LA CHANTILLY ET A LA CRÈME ANGLAISE

Coupez le quatre-quarts en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et enduisez-les de confiture. Dans une coupe en verre de 22 cm de diamètre et de 7,5 cm de profondeur, disposez 2 ou 3 de ces morceaux de gâteau, côté confiture au-dessus. Coupez les autres tranches en dés de 2,5 cm, éparpillez-les dans le compotier et couvrez le tout avec la moitié des amandes. Versez dans la coupe le *sherry* et le



Garnissez la terrine avec de la mixture de fruits et recouvrez de tranches de pain. Placez une assiette et disposez un poids.


Réfrigérez pendant 12 heures, puis démoulez en tapotant légèrement.

cognac, puis laissez macérer à température ambiante pendant 30 minutes.

Dans une grande terrine très froide, fouettez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement; incorporez-y le sucre et battez jusqu'à ce que la mousse soit consistante.

Pour dresser le gâteau, réservez 10 des plus belles framboises et éparpillez les autres sur le gâteau. A l'aide d'une spatule, étalez la crème anglaise sur les framboises, puis, en opérant doucement, étalez uniformément la moitié de la crème fouettée sur la crème anglaise. En utilisant une poche à grande douille dentelée, répartissez le reste de la crème fouettée en rosace sur le pourtour du gâteau. Décorez la crème avec les 10 framboises réservées et le reste des amandes.

Ce dessert est particulièrement bon lorsqu'on le sert immédiatement mais on peut le faire réfrigérer 1 heure ou 2.

Bread-and-Butter Pudding

GÂTEAU DE PAIN

Pour 6 à 8 personnes

- 8 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
- 12 fines tranches de pain de ménage blanc
- 85 g de raisins de Corinthe
- 85 g de raisins de Smyrne
- Quelques pincées de cannelle
- 5 œufs
- 3/4 de litre de lait
- 1/4 de litre de crème fraîche
- 60 g de sucre
- Une pincée de muscade

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre le fond et les parois d'un plat à four de taille moyenne.

Retirez les croûtes des tranches de pain et beurrez les tranches généreusement des deux côtés. Au fond du plat, disposez 4 tranches de pain côte à côte et taillez-les pour que le plat soit régulièrement tapissé. Dans un petit bol, mélangez les raisins de Corinthe, les raisins de Smyrne et la cannelle et étalez la moitié de ce mélange sur le pain. Ajoutez une seconde couche de pain, sur laquelle vous étalerez le reste des fruits. Couvrez d'une troisième couche de pain.

Dans une grande terrine, battez les œufs en mousse. En battant toujours, ajoutez-y le lait, la crème fraîche, le sucre et la muscade et versez ce mélange sur le pain d'une façon uniforme. Laissez le pouding reposer au moins 30 minutes à température ambiante, jusqu'à ce que le pain ait absorbé presque tout le liquide.

Faites chauffer le four à 175°. Couvrez le pouding d'une feuille d'aluminium légèrement beurrée et faites cuire, au centre du four, 30 minutes. Retirez la feuille, poursuivez la cuisson 30 minutes, ou jusqu'à ce que la surface du pouding soit croustillante et dorée. Servez chaud dans le plat de cuisson.

Steak-and-Kidney Pudding

POUDING DE BIFTECK ET DE ROGNONS AU BAIN-MARIE

Pour 4 à 6 personnes

- 1 kg de macreuse ou de sous-noix de bœuf (choisissez de la viande maigre et désossée) coupée en dés
- 1 livre de rognons de veau ou d'agneau, débarrassés de leur peau et de leur graisse, coupés en dés
- 100 g de farine
- 1/4 de cuillerée à café de muscade râpée
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir, fraîchement moulu
- 120 g de beaux champignons frais, nettoyés et coupés en quarts (en conservant la queue)
- 1 oignon de taille moyenne, haché grossièrement
- 4 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé
- De la pâte à la graisse de bœuf *(ci-dessous)*
- 4 dl d'eau bouillante

Dans une terrine, disposez les dés de bœuf et de rognons. Placez un tamis au-dessus et passez ensemble la moitié de farine, la muscade, le sel et le poivre. Pour bien enrober les morceaux de viande, remuez-les avec une grande cuiller. Sans cesser de remuer, ajoutez les champignons, l'oignon et le persil. Réservez.

Sur une planche à pâtisserie légèrement farinée, roulez les deux tiers environ de la pâte à la graisse de bœuf, de façon à former une rondelle de 35 cm de diamètre et de 1/2 cm d'épaisseur. Drapez cette rondelle sur le rouleau et déroulez-la sur un moule circulaire de 1 litre 1/2 de 17,5 cm de diamètre et de 10 cm de profondeur, de façon à le tapisser. Sans étirer la pâte, pressez-la pour l'enfoncer dans le moule. Roulez le reste de la pâte en une rondelle de 20 cm de diamètre et mettez-la de côté.

Remplissez le moule avec le mélange de bœuf et de rognons jusqu'à 1 cm du haut en forme de pyramide, puis ajoutez l'eau.

A l'aide d'un couteau aiguisé, faites tomber la pâte qui déborderait des bords du moule et humectez les bords d'un peu d'eau froide. Avec soin, recouvrez de la rondelle de pâte réservée; faites à nouveau tomber la pâte en excès. Avec les dents d'une fourchette (ou les doigts), soudez ensemble les deux couches de pâte de façon hermétique. Découpez une rondelle de papier sulfurisé ou d'aluminium de 25 cm de diamètre. Beurrez-la et placez-la, côté bourré en dessous, sur la surface de la tourte en rabattant les bords de ce papier vers le bas pour bien maintenir en place.

A présent, mouillez à l'eau froide une serviette et tordez-la pour l'essorer. Étalez-la, saupoudrez-la de façon uniforme avec la farine qui reste, puis secouez vigoureusement pour faire tomber la farine en excès. Étendez la serviette, côté fariné en dessous, par-dessus la tourte. Rabattez la serviette pour envelopper les parois du moule jusqu'à mi-hauteur et ficelez bien. Ramenez vers le haut les deux coins opposés de la serviette et nouez-les au-dessus du moule. Ramenez de la même façon les deux autres coins et nouez-les également.

Placez le moule dans un grand fait-tout et versez-y de l'eau bouillante jusqu'aux 3/4 de la hauteur du moule. Amenez à ébullition, sur feu vif, couvrez bien le fait-tout, puis laissez frémir l'eau, sur feu doux, 5 heures. De temps en temps, remettez un peu d'eau bouillante dans le fait-tout pour maintenir l'eau au même niveau.

Pour servir, retirez le moule du fait-tout. Otez la serviette et la feuille de papier beurrée. Séchez bien le moule et enveloppez-le dans une serviette propre. Servez dans le moule.

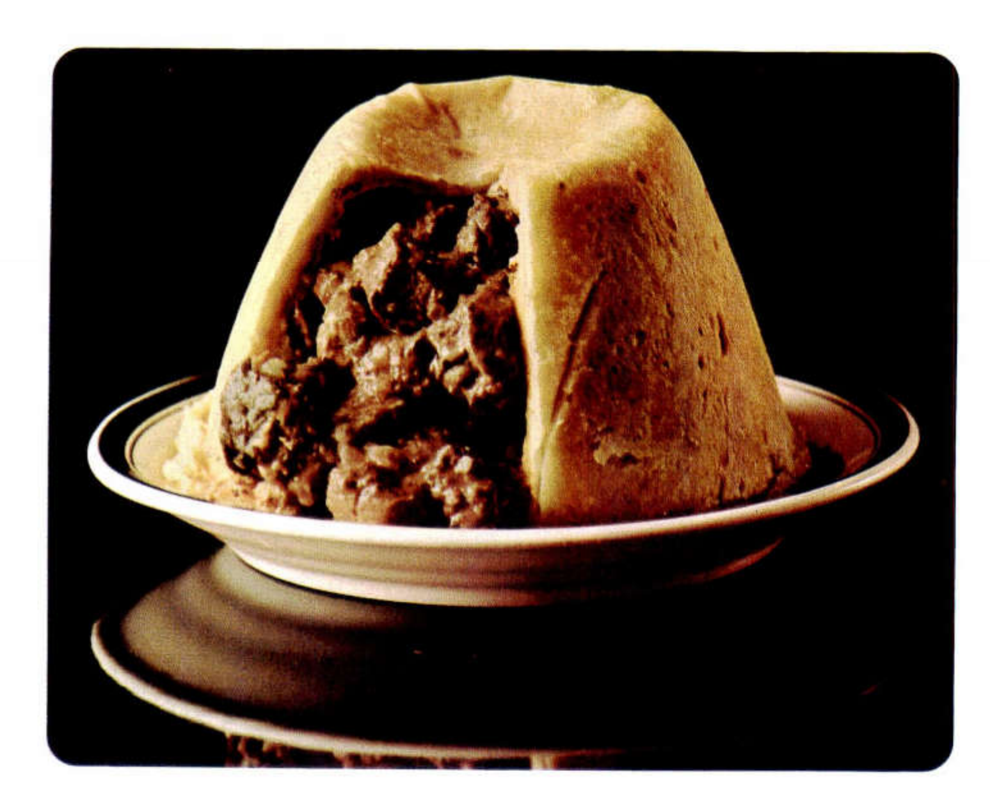
Suet Pastry

PÂTE A LA GRAISSE DE BŒUF

- 225 g de graisse de bœuf, finement hachée, très froide
- 580 g de farine
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 6 à 8 cuillerées à soupe d'eau glacée

Dans une terrine très froide, mettez la graisse de bœuf, la farine, le sel et un peu de poivre. Du bout des doigts, mélangez la graisse et la farine, jusqu'à obtention de gros grumeaux. Versez d'un seul coup 6 cuillerées à soupe d'eau glacée sur la pâte, pétrissez-la vigoureusement et rassemblez-la en boule. Si la pâte se désagrège, ajoutez de l'eau glacée à raison de 1 cuillerée à café à la fois (sans dépasser les 2 cuillerées à soupe) et pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit bien unie.

Rassemblez la pâte en boule et placez-la sur une planche à pâtisserie légèrement farinée. Pétrissez, en pliant et repliant plusieurs fois, pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène et satinée. Saupoudrez-la d'un peu de farine, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et faites-la réfrigérer pendant 1 heure avant de l'utiliser.



La recette du pouding de bifteck et de rognons *(page 162)* a peu changé depuis le siècle dernier. De nos jours, on n'y trouve plus guère d'huîtres et encore moins d'alouettes. Les Anglais font cuire le pouding au bain-marie dans une terrine *(ci-dessus)*, mais on peut utiliser n'importe quel moule ordinaire. Disposez d'abord la pâte sur les parois de la terrine *(1)*. Remplissez de bifteck et de rognons, puis découpez la pâte qui déborde *(2)*. Recouvrez le pouding d'une couche de pâte *(3)* et d'une feuille de papier beurré. Enveloppez la partie supérieure de la terrine d'un torchon de cuisine *(4)* et fixez-le à l'aide d'une ficelle.

Pour 6 à 8 personnes

- 2 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
- 1 kg de veau maigre, sans os, coupé en petits dés
- 500 g de jambon fumé maigre, coupé en petits dés
- 4 cuillerées à soupe de persil, finement ciselé
- 6 cuillerées à soupe de cognac
- 6 cuillerées à soupe de bouillon de bœuf ou de poulet
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 1 cuillerée à café de zeste de citron, finement râpé
- 1 cuillerée à café de feuilles de sauge, séchées et émiettées
- 2 cuillerées à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir, fraîchement moulu
- De la pâte à l'eau chaude *(page 165)*
- 4 œufs durs
- 8 à 10 noix confites au vinaigre (facultatif)
- 1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de gélatine en poudre
- 1/2 litre de consommé de volaille

Veal-and-Ham Pie

PÂTÉ DE VEAU ET DE JAMBON

Faites chauffer le four à 175°. Badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre un moule à cake. Mettez-le de côté. Dans une terrine, mélangez le veau, le jambon, le persil, le cognac, le consommé, le jus de citron, le zeste, la sauge, le sel et le poivre. A la cuiller, mélangez bien ces ingrédients.

Réservez un tiers de la pâte à l'eau chaude. Roulez le reste sur une planche légèrement farinée de façon à former un rectangle de 50 cm sur 25 et de 1/2 cm d'épaisseur. Drapez ce rectangle de pâte, en l'enroulant sur le rouleau à pâtisserie. Transportez ainsi la pâte jusqu'au-dessus du moule, où vous la déroulerez. Tapissez-en le moule en appuyant légèrement. Puis, passez le rouleau sur les bords du moule, pour en faire tomber l'excès de pâte.

Couvrez avec le mélange à base de veau et de jambon, presque jusqu'à mi-hauteur du moule. Au centre, disposez les œufs durs épluchés, en une ligne. De chaque côté, dressez les noix confites au vinaigre si vous en utilisez. Recouvrez avec le reste du mélange au veau et au jambon, jusqu'à 2,5 cm des bords du moule.

Roulez la pâte réservée, de façon à former un rectangle de 32,5 cm, sur 10 et de 1/2 cm d'épaisseur. Drapez-la autour du rouleau pour l'amener au-dessus du pâté qu'elle recouvrira. Otez l'excès de pâte avec un couteau, ou du bout des doigts. Mais conservez assez de pâte pour pouvoir la presser tout autour des bords du moule. Vous pouvez utiliser une fourchette pour cela, ce qui produit un effet plus décoratif. Au centre du pâté, ménagez une ouverture (la cheminée) de 2,5 cm. Roulez les chutes de pâte. Taillez-les en forme de feuille ou de fleur. Badigeonnez-les, sur un seul côté, avec le mélange d'œuf et de crème et posez-les sur le pâté, le côté badigeonné en dessous. Avec le reste d'œuf à la crème, badigeonnez toute la surface du pâté.

Faites cuire deux heures au centre du four. La surface doit être bien dorée. Retirez du four. Laissez refroidir un quart d'heure



1 Pour préparer un pâté de veau et de jambon, placez la pâte à l'eau chaude au fond et sur les parois d'un moule à cake. Remplissez à moitié d'un mélange de viande. Disposez une rangée d'œufs durs puis ajoutez le reste du mélange de viande en appuyant légèrement jusqu'au bord du moule.



2 Recouvrez le pâté de veau et de jambon d'une couche de pâte et découpez à l'aide d'un petit couteau les morceaux qui débordent. Avec le pouce et l'index, pincez le bord de la couche supérieure pour lui donner l'aspect d'un feston. L'opération permet en même temps de boucher tous les trous dans la pâte.

environ. Pendant ce temps, dans une petite casserole, versez 1/2 litre de consommé de volaille, puis saupoudrez-le de gélatine et laissez reposer 2 ou 3 minutes pour la ramollir. Sur feu doux, et tout en remuant constamment, laissez cuire jusqu'à dissolution de la gélatine. En utilisant un entonnoir placé dans l'ouverture du pâté, versez la gélatine à l'intérieur. Laissez refroidir à température ambiante, puis faites réfrigérer au moins 6 heures, jusqu'à ce que la gelée soit prise. Il est recommandé de ne sortir ce pâté du réfrigérateur que 30 minutes avant de servir.

Pour démouler, glissez la lame d'un couteau le long des parois du moule, puis trempez le fond du moule pendant quelques secondes dans de l'eau chaude. Séchez-le extérieurement. Coiffez d'un plat renversé et, en saisissant l'ensemble à deux mains, retournez le moule sur le plat. En donnant un coup sec au plat contre le rebord de la table, on doit démouler facilement le pâté. Retournez-le et, pour servir, découpez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur.

NOTA : Traditionnellement, ce pâté était autrefois « monté à la main » autour d'une forme en bois, comme on monte une poterie, d'où le nom de « raised pie », ou pâté monté.

Hot-Water Pastry

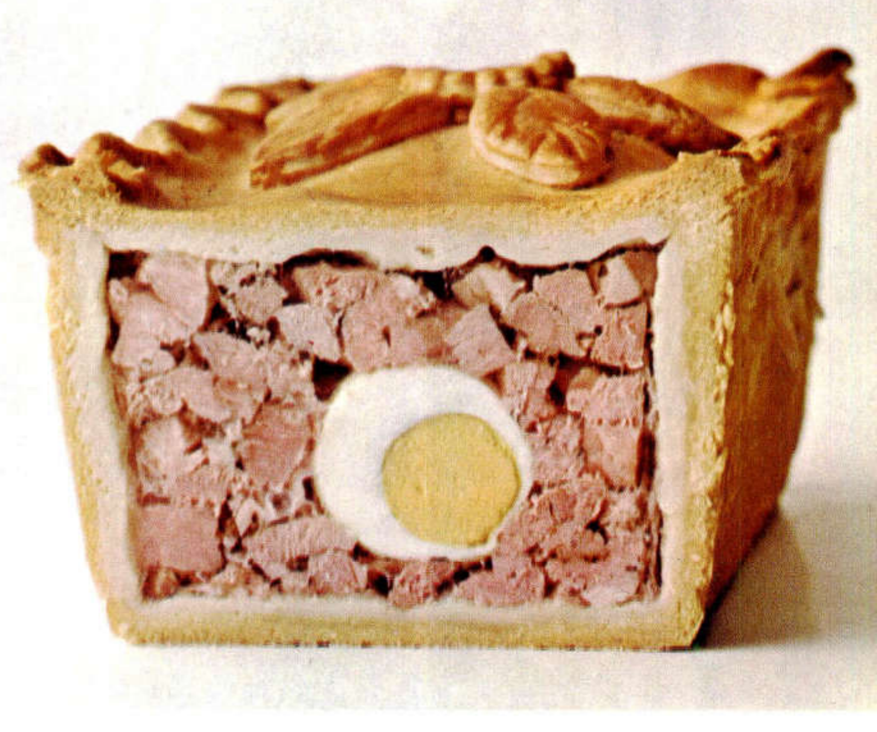
PÂTE A L'EAU CHAUDE

725 g de farine
1/2 cuillerée à café de sel
10 cuillerées à soupe de saindoux
6 cuillerées à soupe de lait
2 cuillerées à soupe d'eau

Mélangez la farine et le sel dans la terrine. Dans une casserole, faites chauffer sur feu modéré le saindoux, le lait et l'eau et remuez jusqu'à ce que le saindoux soit fondu. En battant, incorporez ce mélange à la farine à raison de quelques cuillerées à soupe à la fois et continuez à battre jusqu'à ce que vous puissiez rassembler la pâte en boule compacte. Sur une planche légèrement farinée, pétrissez-la 2 ou 3 minutes, en la pliant et en la repliant, jusqu'à ce qu'elle soit homogène et élastique. Rassemblez-la à nouveau en boule. Placez-la dans un récipient, que vous couvrirez d'un torchon humide. Laissez reposer 30 minutes, avant de l'utiliser.



3 Creusez le centre de la partie supérieure et décorez avec des chutes de pâte découpées en pétales. Avec un pinceau, badigeonnez le pâté d'un mélange d'œufs et de lait. Mettez au four. Après la cuisson, versez de l'aspic dans la cheminée, puis laissez refroidir. Découpez en tranches épaisses au moment de servir.





X

« Ces messieurs désirent? »

Le fermier écossais leva son verre, le mit en pleine lumière, ferma un œil et, de l'autre, examina le liquide presque incolore, légèrement teinté d'ambre pâle. « A la bonne vôtre », dis-je. « A votre santé », répondit-il, « et... cul sec ! » En une gorgée, il vida son verre; j'en fis autant. L'alcool me pénétra partout. Un feu ardent m'envahit de la tête aux pieds.

L'Écossais sourit. Il resta absolument impassible. « C'est un bon whisky », parvins-je à dire. « Quelle marque ? » Le fermier détourna les yeux pour éviter mon regard et répondit : « Ben ! Il n'en a pas. »

C'est alors que, pour la première fois, je pensai que les Écossais — de même que les Irlandais — fabriquent leur whisky à l'aide d'alambics clandestins cachés dans les montagnes. Peut-être mon fermier avait-il même installé un tuyau reliant directement la cuve d'une distillerie à son robinet de cuisine. Il n'aurait pas été le premier à le faire; de la fenêtre de la cuisine, je pouvais voir les toits d'une distillerie.

« Ce whisky n'a pas de marque ». Il est bien évident que, si le fermier fabriquait son propre whisky, il ne pouvait porter de marque. Et c'était pourtant du vrai whisky écossais et non pas le quelconque tord-boyaux à base de grain ou de pommes de terre que les Irlandais distillent clandestinement, et que l'on appelle *poteen*.

Personne en Écosse ou en Irlande n'avouera connaître l'existence d'alambics clandestins cachés dans les montagnes; cependant, la dernière fois que je visitai l'Irlande, j'eus la preuve que la distillation de contrebande n'est pas un mythe. J'étais assis un jour à côté du conducteur d'un gros camion et nous venions de quitter le village de Glenbeigh, dans le comté de Kerry, à cet endroit où les collines entourent les lacs bleus de Killarney. Le véhicule descendait la côte

Dans n'importe quelle auberge de village, dans n'importe quel *pub* des îles Britanniques, vous pourrez vous régaler d'un déjeuner composé de pain sortant du four, d'une pinte de bière amère et mousseuse, d'un bon morceau de fromage de Cheddar et de quelques oignons marinés... de quoi ne pas manquer d'énergie jusqu'à l'heure du thé.

en cahotant. Un vent d'ouest plaquait la pluie contre le pare-brise et c'est à peine si nous pouvions voir la route. On se serait cru au fond de la mer. Au bout de quelques kilomètres, le temps s'éclaircit : la ville de Killarney et ses lacs nous apparurent. Le conducteur, qui n'avait pas soufflé mot pendant des heures, me dit, tendant le bras : « Vous voyez cet arbre ? » Je fis signe que oui. Il poursuivit : « Un jour que je roulais sur cette route avec un copain, j'ai vu un cochon tout en haut de cet arbre. Je n'en ai rien dit à mon copain car je pensais, ah, cet alcool a eu raison de toi. Mais, quelques mois plus tard, j'appris que mon copain avait vu le cochon lui aussi; il ne m'en avait rien dit parce qu'il pensait que c'était à cause de l'alcool. Vous ne trouvez pas que c'est un peu fort ? Comment un cochon pourrait-il grimper à un arbre ? »

« C'était peut-être un cochon volant », me hasardai-je.

Le conducteur me lança un regard incrédule.

« Mais non, ça n'existe pas. »

Nous poursuivîmes notre route en silence jusqu'à Killarney. Le conducteur me dit alors :

« Voici Killarney; alors dites donc, franchement, vous croyez que ça existe les cochons volants ? »

« Non, bien sûr. »

« C'est bien ce que je pensais : c'était l'effet de l'alcool. »

Les Irlandais ont composé des mélanges même plus hallucinogènes que le *poteen*. Par exemple, il y a une cinquantaine d'années, lorsque certains Irlandais sont venus en Angleterre et se sont établis à Liverpool, ils furent privés de leur approvisionnement habituel en *whiskey* et de leur alcool clandestin. Aussi fabriquèrent-ils un breuvage fort étrange que je ne proposerais pas à mon pire ennemi. Appelé *red biddy* (la servante rousse), c'est un mélange qui contient autant d'alcool à brûler que de chlorodyne — anesthésique vendu en pharmacie. Même si vous avez besoin d'un remontant, je ne vous conseille pas d'y goûter. J'ai cité cette mixture dans le présent chapitre uniquement pour montrer jusqu'où peut aller le caractère inventif des Britanniques en ce qui concerne les boissons.

Peut-être, nul autre peuple sur terre ne dispose d'une telle variété de boissons alcoolisées. Lorsqu'une serveuse demande dans un *pub* anglais : « Ces messieurs désirent ? », elle est en mesure de leur servir un vaste assortiment de boissons agréables. Le gin, s'il n'a pas vu le jour en Angleterre, y a trouvé sa terre d'élection. Même aujourd'hui, il garde une trace de la mauvaise réputation qu'il avait acquise à Londres, au XVIIIe siècle. Il y a plusieurs sortes de bières — *stout, porter, bitter, mild* — et de cidres. Dans les campagnes, on vous servira du vin de navets ou de prunes, et peut-être aussi quelques gouttes de ce breuvage au miel que buvaient nos ancêtres, l'hydromel. Partout, à part les grands vins du continent, on trouve le porto, fabriqué au Portugal par des firmes dirigées par des Anglais pour répondre au goût des Britanniques (*). Mais, de toutes les boissons des îles Britanniques, les plus renommées sont les whiskies. Le *whiskey* irlandais — pas le *poteen,* mais le vrai, et notez bien l'orthographe du mot — a un charme particulier. Sa renommée, cependant, est éclipsée par celle du whisky écossais — breuvage moelleux et doré, dont l'orthographe est différente ! Dans un grand nombre de pays, lorsqu'on demande un whisky, le garçon vous apporte systématiquement un whisky écossais : c'est la seule sorte de whisky connu.

(*) N. du P. : On pourrait presque dire que le porto est un vin anglais. A Porto, il existe un « Club » des propriétaires de marques de ce vin d'origine britannique, où l'on mange une cuisine uniquement anglaise.

La rivalité qui oppose encore aujourd'hui distillateurs écossais et irlandais a des racines profondes. On dit souvent que ce sont les Irlandais qui ont inventé le *whiskey* et lui ont donné ce nom générique. Au XVIe siècle, des Irlandais quittèrent leur pays et installèrent des distilleries sur les côtes du pays de Galles et d'Écosse. On peut donc dire que le *whiskey* irlandais a aussi été fabriqué dans ces pays. De nos jours, cependant, tout le monde, Irlandais compris, reconnaît la suprématie mondiale du whisky écossais.

Le vrai « scotch » se fabrique uniquement en Écosse; bien que beaucoup de personnes aient essayé de l'imiter, nul n'a encore réussi. J'ai bu du « whisky écossais » fabriqué au Japon; la bouteille ressemblait fort à celle de la marque « Johnny Walker ». On raconte qu'une bouteille de ce genre, achetée à Tokyo, portait une étiquette affirmant que « ce whisky écossais était fabriqué au palais de Buckingham par leurs Majestés le roi et la reine d'Angleterre. »

Constrairement au *whiskey* irlandais qui est rarement un mélange, les whiskies écossais, communément connus par la plupart d'entre nous, sont généralement des mélanges de deux types : le whisky de malt — ainsi appelé parce que l'orge avec laquelle il est fabriqué est « maltée », c'est-à-dire germée, avant sa fermentation — et les whiskies préparés à partir d'autres grains non maltés.

Les mélanges rendirent le whisky écossais populaire entre 1870 et 1890, époque où le cognac, boisson alors favorite dans la haute société anglaise, devint très rare à cause du phylloxera, parasite qui menaçait de détruire tous les vignobles de France. Quelques années auparavant, en cherchant à augmenter leurs ventes, des distillateurs avaient commencé à mélanger des whiskies de grain fabriqués dans les Lowlands d'Écosse à du whisky de malt préparé dans les Highlands. Le mélange que nous appelons aujourd'hui le « scotch » remplaça le cognac *(brandy)*. Sur ce point, nous devons, je crois, remercier l'Amérique; en effet, l'espèce de phylloxera qui attaqua le vignoble français était originaire des États-Unis.

Le whisky de malt pur est toujours la boisson favorite dans les Highlands d'Écosse. C'est un breuvage que la plupart des Écossais ne prennent pas à la légère : ils l'avalent sans eau ni glace en quelques gorgées bien calculées. Il a un bouquet fini très spécial que lui donnent, affirme-t-on souvent, les produits que l'on ne trouve qu'en Écosse : l'orge des comtés d'Aberdeen et d'Angus, l'eau claire des montagnes des Highlands et le feu de tourbe sur lequel on met l'orge à sécher après le maltage. On dit même que la forme des alambics en cuivre joue un rôle, que le goût du whisky peut être altéré si le récipient reçoit un choc qui le cabosse. Ne vous imaginez pas que la fabrication du whisky soit aussi simple; si tel était le cas, tout le monde en préparerait dans sa cuisine. Personnellement, j'ai déjà essayé.

Chaque sorte de malt — plus que les mélanges différents de whisky écossais — a ses caractéristiques propres. C'est le cas notamment du Laphroaig qui provient de la toute petite île de Islay, au large de la côte occidentale de l'Écosse : il est impossible de le confondre avec un autre. Chaque Écossais connaît bien son whisky favori. Je me rappelle qu'un jour j'étais au bar d'un petit hôtel près du Loch Awe, dans l'Argyll, lorsqu'un ingénieur écossais d'une taille gigantesque fit son entrée. Il jeta un coup d'œil au verre que je tenais à la main :

— Qu'est-ce que vous buvez là ?

— Du whisky, dis-je, avec mon accent bien anglais.

— Je vois bien. Mais quel *genre* de whisky ?

Je citai une marque bien connue.

Mon ingénieur me dit alors : « Ça, du whisky ? Vous plaisantez ? C'est la saleté qu'on vous sert à Glasgow ! »

Il appela le garçon d'une voix de stentor : « Passez-moi donc cette

bouteille-là ! » C'était une autre marque, mais également bien connue.
« C'est ça qu'il faut boire », dit-il. « N'en demandez pas d'autre; c'est le meilleur de toute l'Écosse. »

Quelle que soit sa préférence, tout Écossais admet que le scotch en général est le meilleur de tous les whiskies. Le mot de la fin pourrait revenir à Robert Burns, inspecteur des Douanes et de l'Octroi, jaugeur de tonneaux, dénicheur de contrebandiers, buveur illustre et l'un des plus grands poètes du monde :

« Bonne vieille boisson d'Écosse,
C'est toi ma Muse;
Que tu murmures dans l'alambic
Liquide noble et brun
Ou débordes en riche écume,
Inspire-moi jusqu'à ce que je zozotte
A chanter ton nom ! »

Jour après jour, les gros camions lourdement chargés de whisky franchissent la frontière écossaise et passent en Angleterre pour venir y remplir les verres et inspirer le monde tout comme Robert Burns. Même l'Anglais taciturne reçoit l'inspiration; donnez-lui quelques verres de whisky et il ne manquera pas de vous entraîner dans une conversation sans fin — phénomène qui ne se produit généralement qu'après l'absorption de plusieurs pintes de bière. En Angleterre, cependant, c'est la bière qui vient en première position. C'est elle, plutôt que le whisky, qui reste incontestablement la boisson nationale.

C'est dans les Midlands qu'on trouve un des centres de brassage les plus réputés. La Trent coule sur le plateau marécageux de Biddulph, descend vers l'embouchure de la Humber après avoir arrosé les « cinq villes » de Stoke qui bordent le Pays Noir. Comme beaucoup de fleuves, la Trent subit des changements de régime selon les régions qu'elle traverse : tour à tour c'est un fleuve industriel, un canal navigable, une voie d'eau rurale. Solidement construite à sa source se trouve la ville de Burton-on-Trent, célèbre pour ses brasseries. La bière de Burton doit sa renommée à l'eau non pas de la Trent mais des sources calcaires et riches en gypse qui coulent des collines qui entourent la ville et ont donné son caractère à la bière de la région. C'est justement de l'eau riche en gypse qui convient pour fabriquer une bonne bière de Burton; les Bénédictins qui construisirent l'abbaye de Burton, il y a plus de 950 ans, s'en sont certainement rendu compte; c'est peut-être la raison pour laquelle ils s'établirent à cet endroit-là. En tout état de cause, ils brassèrent beaucoup de bière et s'enrichirent en la vendant aux Saxons. Si les moines ont disparu de nos jours, des brasseurs les ont remplacés; il y en a actuellement huit à Burton qui dirigent de grosses maisons et produisent annuellement des millions de tonneaux servant à la consommation nationale — ce qui ne représente d'ailleurs qu'une partie seulement de toute la production des îles Britanniques.

Les bières de Burton connues de tous les Britanniques — par exemple la « Double Diamond » de la Société Coope — sont vendues dans toute l'Angleterre, soit en bouteille soit en barillet pour être servies à la pression. On trouve cette bière même ici en France chez les grands distributeurs de vins et spiritueux à succursales multiples. Il va sans dire, cependant, que les goûts varient d'une région à l'autre, et même d'un village à l'autre. Plus on va vers le nord, plus la bière est forte et assez douce et titre 4°. La *mild,* bière légère, peu houblonnée, porte bien son nom. La *Stingo* du Yorkshire est une bière fortement alcoolisée qui ressemble à du vin d'orge. La *stout* impériale russe, brassée à Londres par Courage Barclay & Simonds, est l'une des bières les plus fortes d'Angleterre : elle est lourde, très brune, douce et si alcoolisée qu'on en limite la consommation dans certains *pubs.* C'est vraisemblablement le genre de bière que l'on buvait à

l'époque élisabéthaine, mais le degré d'alcool variait selon la dénomination : bière « simple », bière « double », bière « double-double ».

De nos jours, la bière la plus populaire est la *bitter* — bière à la pression que l'on sert dans tous les *pubs* d'Angleterre. Elle a une apparence claire, couleur de miel, mais est généralement moins pâle que les bières belges, allemandes, tchèques et françaises. Elle est piquante, amère et fortement houblonnée. On ne la sert jamais frappée — à la grande surprise des étrangers — mais à la température de la cave. Rafraîchie, la bière perdra beaucoup de son goût particulier, un goût typiquement anglais, une saveur qui mérite bien qu'on s'y habitue.

Il existe un très grand nombre de marques de *bitter,* chacune ayant un goût légèrement différent. Si vous entrez dans un *pub,* débit de boissons si particulier aux îles Britanniques (*), vous verrez, tout juste derrière le bar, une rangée de longues poignées. Certaines sont faites en céramique peinte et recouverte de motifs décoratifs, d'autres sont en ébène et cerclées en leur milieu d'un bracelet d'argent. Ces poignées permettent de distinguer les pompes par lesquelles on fait monter les différentes bières des tonneaux, placés dans la cave, au bar et à votre verre. On sert parfois la bière des habitués dans leurs propres chopes en étain; mais, la plupart du temps, on boit la bière dans un verre.

Que ce soit dans une chope ou dans un verre, les Anglais boivent beaucoup de bière. On dit que, dans le comté de Stafford, les potiers qui travaillent devant des énormes fours portés à très haute température sont capables de boire en une soirée environ 14 pintes — environ 8 litres — de bière blonde, à condition qu'elle ne soit pas trop forte ni trop houblonnée. Ils préfèrent la bière de couleur claire tandis que les ouvriers des constructions navales de la Tyne aiment la bière brune et forte qu'ils consomment également en grande quantité.



La bière chaude se consomme en hiver : on plonge un tisonnier chauffé au rouge dans un pichet en terre rempli de bière épicée. L'usage veut qu'on la boive dans une chope en argent ou en étain.

Ce pouvoir d'absorption ahurissant ne date pas d'aujourd'hui. Au XVIIIe siècle, un Français en visite à Londres écrivait : « L'eau arrive en abondance à Londres, et elle est de fort bonne qualité. Eh bien ! le croiriez-vous ? Personne n'en boit ! Le peuple, voire les indigents, ignore totalement ce que c'est que de se désaltérer avec de l'eau. En Angleterre, on ne boit que de la bière, et ce ne sont pas les qualités qui manquent. » Un autre fait le commentaire suivant : « Très souvent, après avoir bu à la santé de leurs amis, les Anglais boivent à la ruine et à la damnation de leurs ennemis. Il n'est pas de plaisanteries qu'ils n'inventent pour s'encourager mutuellement à boire ».

A cette époque-là, c'est de la bière fortement alcoolisée que l'on consommait; même la « petite bière » que l'on servait aux enfants était plus forte que la *lager* que l'on boit aujourd'hui. Ceci se remarquait surtout dans les fermes où l'on préparait de la bière avec de l'orge maltée pour les moissonneurs. Le pasteur James Woodforde, chroniqueur infatigable de la vie rurale en Angleterre au XVIIIe siècle, nous donne un aperçu de la quantité de bière que les paysans fabriquaient pour leur consommation personnelle à cette époque-là : « Ai passé toute cette matinée et journée à fabriquer de la bière; c'est l'époque du brassage, la première depuis mon arrivée ici à Weston. Le Malt et le Houblon proviennent de chez Mr. Palmer, de Norton. Je n'ai brassé qu'un seul récipient de 36 gallons (160 litres environ) auxquels j'ai ajouté environ 4 boisseaux (140 litres environ) de Malt et une livre et demie de Houblon. J'espère que cela donnera de la bonne bière... »

A cette époque-là, tout le monde à la campagne buvait de la bière

(*) N. du P. : Plus maintenant hélas ! car la mode des *pubs* imitation a envahi la France.

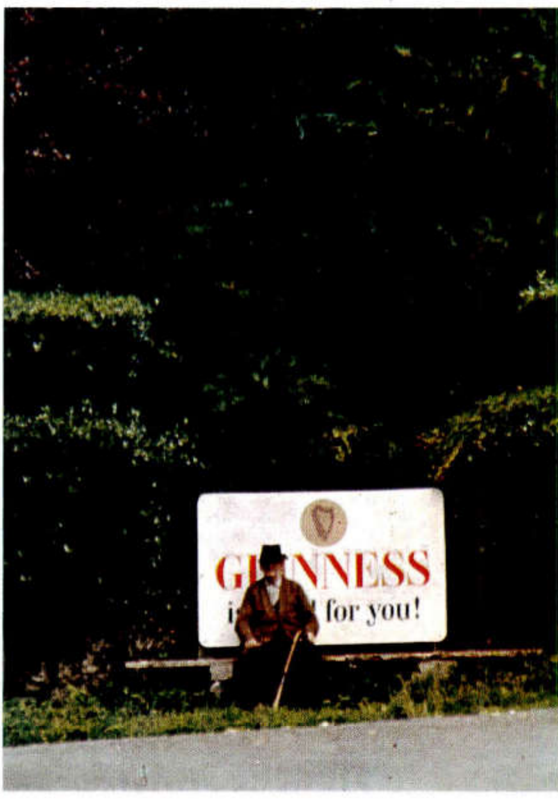
Suite page 176



Cette maison au toit de chaume sert à la fois de *pub* et d'épicerie dans le village de Castlebar, situé dans le comté de Mayo, en Irlande.

Les pubs *et la* stout : *deux attractions des îles Britanniques*

Parsemés dans les campagnes et les villes des îles Britanniques existent deux institutions sans lesquelles les îles seraient méconnaissables : le *pub* et le panneau *Guinness is good for you* (« Guinness vous fera du bien ».) Dans les *pubs,* on passe son temps à échanger des conversations et à ingurgiter des pintes de *stout* (bière brune fortement alcoolisée) fournie par Guinness et d'autres brasseries.



Page suivante :

Dans ce *pub* londonien, le Henekey's, règne une atmosphère de sérénité. Certaines niches ont été aménagées pour les amateurs de solitude. Mais la plupart des hommes d'affaires et journalistes qui fréquentent cet endroit près de Fleet Street préfèrent rester debout et boire leur consommation tranquillement au bar.




GIN

matin, midi et soir : les hommes, les femmes et les enfants. En hiver, on servait parfois la bière chaude et épicée. On plongeait dans le pot un tisonnier chauffé au rouge; le liquide sifflait et écumait. On ajoutait des épices et un peu de sucre et, pour Noël ou d'autres festivités, quelques gouttes d'eau-de-vie.

Déjà, à l'époque du pasteur Woodforde, bière et *ale* étaient synonymes; mais, il y a fort longtemps, la bière contenait du houblon alors que l'*ale* n'en contenait pas. C'est au xve siècle qu'un innovateur commença à mettre du houblon dans l'*ale;* pendant près d'un siècle, les buveurs se refusèrent à ajouter une étrange fleur aromatisée à leur breuvage. A la fin, le houblon l'emporta : il rehaussait le goût de l'*ale* et on découvrit qu'il avait des qualités qui permettaient au liquide de se conserver plus longtemps.

Peu à peu, des centaines de maisons commerciales remplacèrent la production domestique; des réglementations royales successives tentèrent de faire adopter une boisson identique dans toutes les régions et les services officiels locaux surveillèrent les prix. On dit que les « tastebière » évaluaient la qualité du produit de la manière suivante : ils versaient une certaine quantité du liquide sur un banc et s'asseyaient dessus avec leur culotte en cuir. S'ils collaient au siège, ils considéraient la bière comme frelatée par adjonction de sucre. Pourquoi ces « tastebière » ne s'en remettaient-ils pas tout simplement à leur goût ? C'est un mystère pour moi.

On comprend aisément, cependant, pourquoi le contrôle du gouvernement devint une nécessité : on vendait un grand nombre de boissons nocives à l'époque. Près de la cathédrale de Winchester se dresse la tombe d'un soldat mort pour avoir bu une bière de seconde qualité. Elle porte l'épithaphe suivante : « On n'oublie jamais un vaillant soldat, qu'il soit tué à la guerre ou terrassé par la boisson. » Certaines bières ont des sobriquets incompréhensibles : par exemple, « huff-cap » ou bien « nippitatum ». Ce genre de boissons a donné lieu à des descriptions éloquentes comme : « Étancher sa soif intense avec la meilleure « nippitatum » de la ville, communément appelée « huff-cap », c'est avaler le diable en personne et avec lui tous les feux de l'enfer... » Il est bien évident, qu'aujourd'hui, on peut avaler en toute confiance ce que les serveuses versent dans les verres. La qualité de la bière n'est plus en cause; seule compte la capacité du client.

Dans un *pub,* le service et les boissons sont typiquement britanniques. Demandez donc une pinte de cidre. On vous sert du cidre qui peut titrer jusqu'à 8°. Cette boisson n'est pas toute récente. Dans les régions de l'ouest, on raconte la légende suivante : Joseph d'Arimathie débarqua en Grande-Bretagne et fonda une colonie chrétienne dans le Somerset, à Glastonbury, endroit que les légendes du roi Arthur appellent Avalon — c'est-à-dire « l'île aux pommes ». Selon la légende, Joseph mangea une pomme sur le massif de Glastonbury et en recracha les pépins dans le Somerset. A l'endroit où tombèrent les pépins des pommiers à cidre sortirent de terre. Et c'est ainsi que, de nos jours, on trouve dans le Hereford, le Somerset et le Devon les plus grands vergers de pommiers à cidre.

Très vraisemblablement, cette légende chrétienne fut inventée pour expliquer l'adoration que les païens avaient toujours manifestée à l'égard de la pomme qu'ils considéraient comme le symbole de la fertilité. D'ailleurs, le rite de la « beuverie de l'Épiphanie » existe toujours; les paysans pensent, qu'en l'accomplissant, ils auront une bonne récolte de pommes... et peut-être n'ont-ils pas tort. Comment pourrais-je mépriser le paganisme britannique qui a fait ses preuves au cours de tant de siècles ? Je regrette de n'avoir jamais eu l'occasion d'assister à une telle beuverie; il paraît que c'est un spectacle à ne pas manquer. Les paysans se rassemblent autour de l'arbre le plus gros du verger;



Plus que du whisky ou du gin, c'est de la bière ou du cidre que l'on boit volontiers dans un *pub*. Voici, de gauche à droite, le nom des dix consommations placées sur ce comptoir : Guinness à la pression *(stout)*, une autre marque de *stout*, *mild* (*ale* douce), vin d'orge (en fait, ce n'est pas du vin mais une *ale* brune et forte), *ale* brune, *bitter* (*ale* forte) pâle *ale*, *lager* en bouteille, cidre et *lager* à la pression.

ils y ont accroché des morceaux de pain grillé trempés dans du cidre, offrande aux rouges-gorges, les bons esprits de l'arbre (il y a certainement belle lurette que, le jour de l'Épiphanie, aucun de ces oiseaux ne s'approche plus de cet arbre !) Le pied de l'arbre est ensuite arrosé de cidre. Après en avoir bu une bonne rasade, les paysans se tiennent par la main et se mettent à danser en rond, en chantant un air très ancien dont ils ne comprennent probablement plus les paroles. Et, pendant ce temps-là, dans le verger, d'autres paysans chassent à coups de fusil les mauvais esprits de l'arbre — la fabrication du cidre exige bien plus que l'écrasage des pommes.

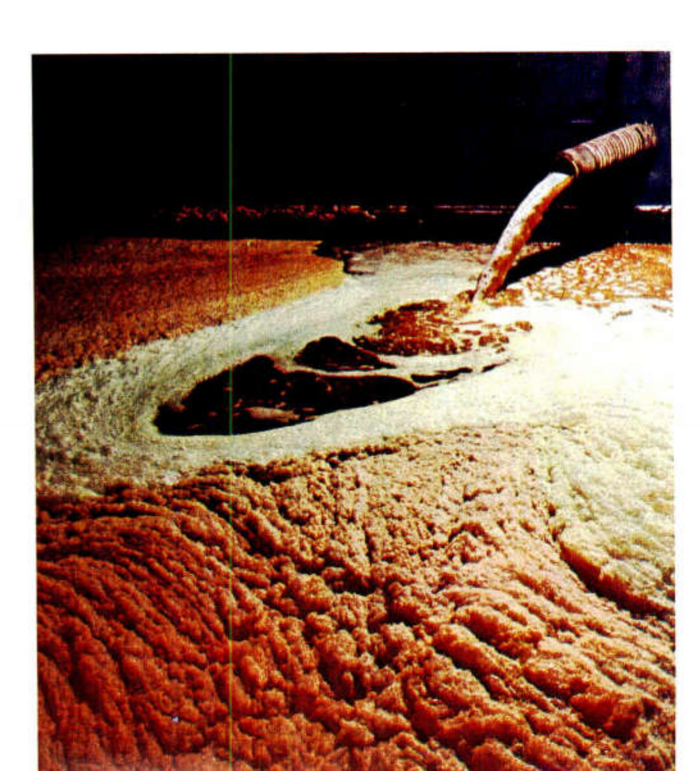
Ces rites et ces légendes nous rappellent qu'il y a déjà de nombreux siècles que l'on cultive la pomme à cidre en Grande-Bretagne. Lorsque les Romains débarquèrent sur l'île, ils plantèrent de nombreuses variétés de pommiers, dont quelques-unes des 300 différentes sortes de cidre existant aujourd'hui sont issues. Les pommes à cidre portent des noms divers : la pomme à côtes rouges (qu'Isaac Newton voulut introduire dans le comté de Cambridge), la pomme à côtes rouges et noires, la pomme noire de Kingston (que, dans le Devon, on surnomme « nez de mouton »), la pomme de Yarlington, la Dabinett, la pomme rouge de Stoke, la pomme douce de Coppin et la pomme douce d'Alford; il existe d'autres variétés plus anciennes comme la permaine, la Moile, le Cygne blanc, la pomme à cuire et la longue-queue française. Ce qui différencie la pomme à cidre de la pomme à croquer ou à cuire, c'est qu'elle a un jus sucré et une pulpe acide. Cette acidité provient de la présence dans la pomme d'un diacide-alcool, dit « malique », qui joue un rôle très important dans la fabrication d'un cidre. En effet, tout comme un bon fromage, un bon cidre doit contenir une certaine quantité d'acide, ce qui équilibre le goût sucré du fruit. Il ne faut pas qu'une pomme à cidre soit trop douce.

Il y a de nombreuses années, des centaines de fermiers fabriquaient leur propre cidre, tout comme ils fabriquaient leur propre fromage; et il y avait peut-être autant de variétés de cidre en Angleterre qu'il y a maintenant de sortes de fromage en France. Comme les fromages de pays, le goût de cidre devait être très différent d'une région à l'autre. De nombreux fermiers font encore leur cidre de

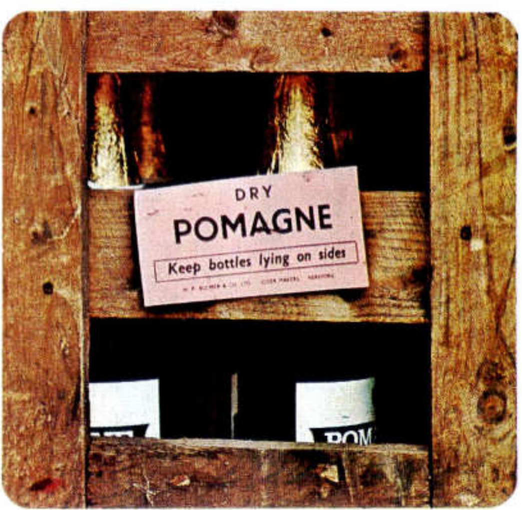
Suite page 180

Le cidre : boisson innocente qui surprend les non initiés

En Grande-Bretagne, le cidre en bouteilles, doré et pétillant, est une boisson à l'aspect anodin qui secoue parfois assez violemment les personnes non averties. Contrairement à la variété trouble, douce et non alcoolisée de certains autres pays, le cidre anglais est généralement clair, et sa teneur en alcool atteint jusqu'à 8°.
La plus grosse production provient des vergers des régions de l'Ouest de l'Angleterre. Comme le montrent ces photos prises dans la cidrerie Bulmer, dans le comté de Hereford — le plus grand producteur de cidre du monde — les pommes sont d'abord rassemblées dans de gigantesques bassins *(à gauche)* dont chacun contient 1 500 tonnes de fruits (on peut s'imaginer leur volume à en juger par la dimension de l'ombre de l'homme, au premier plan). Les pommes passent ensuite dans des hachoirs, puis dans des presses hydrauliques : le jus et la pulpe s'écoulent dans des citernes *(en bas)*. L'opération suivante consiste à verser le mélange dans d'immenses cuves *(ci-contre, en haut)* au fond desquelles se déposent la pulpe et autres sédiments. On fait ensuite fermenter le jus dans des tonneaux pendant trois semaines. Le cidre ainsi obtenu — en fait, c'est un vin de pommes — est mélangé de façon à produire une qualité uniforme, puis mis en bouteilles pour la vente. La Société Bulmer, de même que d'autres fabricants, produit du cidre à la pression qui est expédié en tonneaux dans les *pubs* de la région de l'Ouest de l'Angleterre pour la consommation locale.



Le jus de pomme non fermenté est conservé dans les 121 énormes cuves en chêne de la cidrerie Bulmer. Les cuves hautes de près de 7 mètres *(ci-dessus)* sont disposées de telle manière que, pour s'y reconnaître, on les baptise parfois de noms d'employés, de pommes, d'oiseaux et même de pays. Pour permettre aux gens de s'y retrouver au milieu d'un tel labyrinthe qui rappelle « l'art optique », des flèches indiquent la sortie. Le cidre qui n'a pas subi de mélange est mis en bouteilles tout comme le champagne et son étiquette porte le nom de « Pomagne » *(à droite)*.



nos jours, mais la quasi-totalité du cidre que l'on boit en Angleterre est fabriquée dans les cidreries qui utilisent 6 ou 7 variétés de pommes donnant un cidre à peu près semblable partout.

On prépare le cidre entre le mois de septembre et Noël. La récolte annuelle est très abondante dans les vergers des collines de Quantock, le long de la vallée de Taunton et autour de Norton Fitzwarren. Pendant la récolte, les cidreries de Taunton écrasent 100 tonnes de pommes tous les jours pour faire le cidre, ce qui donne 720 hectolitres de jus. Le parfum des pommes écrasées dans les fermes et les cidreries tout autour de la ville est lourd et fortement enivrant.

Après avoir été écrasée une première fois, la pulpe est déposée sur de la paille ou des claies en bois et des linges et on en entasse plusieurs couches superposées en sandwich de façon à former ce que l'on appelle traditionnellement un « fromage ». Puis, on place ce « fromage » dans un pressoir à cidre. Ensuite, on laisse fermenter le jus ainsi exprimé. Du début à la fin de la fermentation, le cidre bouillonne et bourbonne littéralement dans les cuves; « il chante doucement », disaient jadis les paysans — jusqu'à la fin de la fermentation.

Un fabricant de cidre du Somerset me dit un jour : « Le cidre est un vin véritable. C'est une chose que la plupart des gens oublient trop souvent. C'est le jus fermenté de la pomme, tout comme le vin est le jus fermenté du raisin. » La plupart des cidres sont moins forts que le vin. Cependant, une cidrerie en fabriquait une variété plus forte que les autres, que l'on connaissait dans toute l'Angleterre sous le nom de « cru de Merrydown ». La Société Merrydown vendait son produit dans des bouteilles à champagne d'occasion et des tonneaux en bois et avertissait les cabaretiers aussi bien que la clientèle que c'était un cidre plus alcoolisé que le cidre courant, et qu'il fallait le traiter comme un vin.

Et bien, malgré cet avertissement, la plupart des gens le consommaient à la pinte ou à la demi-pinte tout comme un cidre ou une bière ordinaire, si bien qu'avant la fin de la soirée plus d'un client tombait ivre-mort. J'ai vu de solides buveurs s'écrouler comme une masse après quelques pintes de Merrydown. En 1956, la réglementation fiscale fut modifiée de telle façon que la société tira avantage à augmenter de 4° la teneur en alcool de ses produits et à vendre le Merrydown non pas comme un cidre mais comme un vin de pommes (ce qu'il avait, en fait, toujours été). Ceci n'empêche toujours pas les gens d'en acheter et d'en boire en grande quantité puis de s'écrouler comme une masse, mais, du moins, ils savent ce qui les attend.

De toute façon, même le cidre ordinaire peut monter à la tête. Je l'appris à mes dépens à l'âge de 10 ans au cours d'une promenade en voiture avec mon père, quelque part dans le Somerset ou le Devon. Je me rappelle que c'était un jour d'été, un de ces jours où il faisait très chaud à la campagne. L'intérieur de l'automobile sentait le cuir chauffé, l'essence et l'huile. Mon père s'arrêta à une auberge pour se désaltérer. Je lui demandai du cidre, il se dirigea vers le bar pour m'en commander une pinte. Quelques instants plus tard, il m'apporta un grand pot de *scrumpy* — c'est le nom que les gens de la région donnent à un cidre trouble, au goût âpre et fort. J'en bus aisément la moitié mais dus laisser le reste, car le *scrumpy* est un peu trop fort pour un gamin de 10 ans : je m'en aperçus très vite lorsque je voulus regagner la voiture.

Il me semble tout naturel que les Français distillent la plupart de leur production de cidre de Normandie pour en faire du calvados. Je demandai un jour à un fabricant de cidre de Taunton si les Anglais ne faisaient pas erreur. Il me répondit en souriant : « Qui sait ? Peut-être bien que oui et peut-être bien que non. Je ne suis pas en mesure de vous le dire. Mais je peux bien vous confirmer ceci : ici,

dans l'Ouest de l'Angleterre, nous faisons le meilleur cidre du monde. Et ce serait dommage de gâcher la marchandise en essayant de le transformer en tout autre produit. »

Ma première expérience du cidre me rappelle le premier verre de vin que j'ai bu. C'était dans une petite ferme du comté de Hertford. Les deux sœurs qui la dirigeaient faisaient un excellent vin. Elles avaient l'habitude d'offrir un verre de leur confection à tout visiteur, et les enfants n'y coupaient pas ! Je me revois dans la cuisine, assis sur une chaise au dossier à barres horizontales — c'est tout juste si mes pieds touchaient le sol — en train de siroter ce breuvage capiteux dans un verre rouge (la mémoire est une chose étrange : elle a le pouvoir d'enregistrer certains menus détails comme la couleur d'un verre ou la forme d'une chaise). C'était un vin de cerises, je crois, fort et sucré. Ce n'est que dix ans plus tard que l'on m'offrit une autre fois du vin fabriqué dans une ferme anglaise : c'était cette fois du vin de pommes de terre — je dis bien, de pommes de terre. Avec d'autres personnes, j'avais été invité à bord d'un bateau aménagé en habitation d'été à Oxford. Avant de nous être servi, ce vin avait fermenté et vieilli dans une cave. Une voie d'eau s'étant produite à l'arrière du bateau, celui-ci penchait dangereusement; mais personne ne semblait s'en soucier le moins du monde. Ce n'est que lorsque nous eûmes les pieds trempés que nous nous rendîmes compte de la situation : nous avions bu de ce vin comme des trous. A présent, certains d'entre nous tombaient dans la rivière, d'autres s'écroulaient dans le bateau plein d'eau. Le vin avait eu le dessus. Les invités s'en sont remis, mais le bateau et la recette — c'est peut-être un bien — ont disparu à tout jamais.

La morale de cette histoire ne doit pas inciter à la généralisation; au contraire, la plupart des vins d'Angleterre sont doux et peu capiteux. Nous en faisons quasiment avec tout ce qui nous tombe sous la main : avec des carottes, des oranges, des feuilles de thé. Il y a du vin de sureau et du vin de groseilles, du vin de cerises et du vin de prunelles et de feuilles de chêne. On fait du vin distinctif et excellent avec des navets, des prunes, des framboises, des pommes ou des prunes de Damas. Les Français et les Italiens qui visitent les îles Britanniques trouvent nos sortes de vin fort curieuses, et refusent d'admettre que le vin puisse se faire avec autre chose que du raisin (*). En Angleterre, on fait aussi du vin de raisin, mais beaucoup moins qu'il y a plusieurs siècles. Les vignes étaient abondantes en Grande-Bretagne à l'époque de la Conquête normande, et le vin fort bon. On faisait également du vin de fruits différents que l'on buvait en raison de ses vertus curatives. Le vin de sureau servait à combattre le rhume et la toux; le vin de graines de primevère était censé provoquer le sommeil. Le vin de panais était un laxatif et, à la campagne, les jeunes mariés buvaient un grand verre de vin de persil, considéré à la fois comme un aphrodisiaque et une source de fécondité.

A cette époque-là, l'hydromel était un vin fort populaire : on faisait fermenter du miel (auquel on ajoutait quelques morceaux de la ruche pour activer la fermentation) dans de l'eau chaude. On y incorporait ensuite des herbes et des épices comme la cannelle, le gingembre et la coriandre. Cette boisson légère et limpide satisfaisait pleinement Robin des Bois et ses joyeux compagnons. Un livre publié en 1669 rassemble plus de 100 recettes d'hydromel; malheureusement, ce vin est devenu fort rare de nos jours.

Bien qu'il ne soit pas produit dans les îles Britanniques, il faut toutefois admettre le porto parmi les vins britanniques. Il est curieux de noter que son histoire remonte à un différend entre la France

(*) N. du P. : En fait, la législation française n'admet le vocable vin que pour les seuls produits issus du raisin.

et l'Angleterre à la fin du XVIIe siècle. Le roi Guillaume d'Orange, un Hollandais qui monta sur le trône d'Angleterre avec son épouse Marie en 1689, était francophobe : aussi taxa-t-il lourdement les importations de vins français, obligeant ainsi les Anglais assoiffés à négocier avec le Portugal. Le vin portugais, cependant, parut désagréable aux Anglais. Il se trouva pourtant quelqu'un qui en améliora et en « fortifia » le goût tout simplement en lui ajoutant de l'eau-de-vie et en faisant vieillir le vin ainsi obtenu dans des bouteilles bouchées. C'est ainsi que le porto est devenu une boisson riche et douce qui convient exactement au climat froid et humide des îles Britanniques.

Les taxes prohibitives imposées sur les alcools français ont inspiré non seulement l'invention du porto mais aussi l'introduction d'une autre boisson en Grande-Bretagne. Il s'agit du gin. A l'origine, c'était un médicament de fabrication hollandaise. Mais ses effets puissants et sa préparation facile devinrent vite une bénédiction parmi les basses classes de la société londonienne. Les boutiques qui en vendaient se multiplièrent comme une éruption maligne dans toute la ville de Londres. Vers 1735, on produisait 240 000 hectolitres de gin par an — ce qui représentait une consommation annuelle d'environ 4 litres par habitant, y compris les enfants.

Malgré tout, une telle quantité parut insuffisante. Pour satisfaire la demande sans cesse croissante et pour contrecarrer les taxes que le gouvernement ne manqua pas d'imposer, les boutiques où l'on vendait du gin se mirent à fabriquer des succédanés. Des milliers de personnes en moururent : comment résister à un mélange d'acide sulfurique, d'essence de térébenthine, d'huile d'amandes, d'eau-de-vie, de sucre, d'eau de rose, d'alun et de tartre ? On pouvait lire ouvertement sur les panneaux publicitaires installés dans les boutiques : « Pour un sou, vous serez ivre; pour deux sous, ivre-mort; mais, pas d'argent, point de gin. » Il n'est guère étonnant que les fabricants de gin de bonne qualité aient eu du mal à se débarrasser de cette mauvaise réputation.

Aujourd'hui, le gin, comme la vodka qui lui ressemble, est un alcool pur auquel on ajoute des ingrédients naturels, tels que : genièvre d'Italie, coriandre, zeste d'orange, écorce de cassier, angélique, réglisse et racine d'iris. Les proportions sont jalousement gardées secrètes par chaque distillateur qui sait lesquelles font le succès de son mélange. Personnellement, je préfère le gin demi-sec préparé à Plymouth par la Société Coates : le grain est anglais mais il est malté et distillé en Écosse et le mélange se fait à Plymouth où les herbes qui le parfument sont décrites comme... « le secret le mieux gardé de Plymouth. » C'est dans les locaux actuels de la distillerie Coates que les Pères Pèlerins se sont rassemblés avant de s'embarquer pour le Nouveau Monde à bord du *Mayflower,* en 1620; mais, à l'époque, la distillerie était un monastère. Là où les moines fervents priaient, se trouvent les alambics en cuivre qui préparent un alcool pur pour notre régal à tous.

Le gin est une boisson populaire parmi les classes moyennes de Grande-Bretagne — parmi les officiers de l'armée de terre, de la marine, les fonctionnaires coloniaux et les cadres commerciaux. Si vous repérez un navire de Sa Gracieuse Majesté battant pavillon vert et blanc, montez à bord sans plus tarder, car c'est qu'il vous « invite à boire une tournée de gin ». Et, surtout, ne demandez ni whisky ni rhum. On vous servira invariablement du gin glacé, légèrement rosé, avec de l'angusture amer, bref, un *Pink gin* (gin rose), invention de la marine.

Sur terre, le *gin and tonic* est une boisson appréciée à l'heure du déjeuner par les hommes d'affaires et les agents de publicité londoniens. On le considère comme un bon « rince-cochon » après une « gueule de bois »; ses origines remontent aux aven-

tures des soldats de l'Empire britannique sous les tropiques.

On doit la partie tonique du *gin and tonic* à Jacob Schweppe. Ce chimiste de Bristol, d'origine suisse, eut l'idée de mettre en bouteilles de l'eau de Seltz : son commerce devint florissant. Vers 1860, ses successeurs rendirent cette eau encore plus populaire en lui ajoutant une petite quantité de quinine, médicalement utilisée contre la malaria. Ce mélange fut vendu dans les colonies britanniques d'Afrique et des Indes, où la malaria régnait à l'état endémique. Pour joindre l'utile à l'agréable, les coloniaux, inévitablement, mélangèrent l'eau tonique à du gin. Le gin figurait aussi dans le « chota-peg » (la « petite boisson »), que sirotaient les coloniaux, installés sous la véranda, pendant les dernières chaleurs de l'été tropical, alors que le soleil déclinait derrière les figuiers banians.

Le gin est une boisson très spéciale : on l'aime ou on ne l'aime pas; c'est une question de goût. J'avais une grand-tante qui l'aimait bien; de peur de mourir de soif pendant la nuit, elle ne se couchait jamais sans en mettre quelques gouttes dans la bouillotte en grès qu'elle gardait sous son lit. Tantine était l'opprobre de la famille; à l'époque, les gens honorables ne buvaient pas de gin ! La pauvre femme était tout simplement en avance sur son temps, une buveuse en cachette. De nos jours, on ne regarde plus de travers ceux qui boivent du gin, à condition de le prendre en petite quantité et de ne pas se servir d'une bouillotte en grès pour s'en verser une rasade.

On n'aurait pas tellement critiqué la fâcheuse tendance à boire de ma grand-tante si elle s'était limitée au *cherry brandy* de Grant, la liqueur anglaise par excellence. La reine Victoria n'avait-elle pas autorisé qu'on fasse apparaître son portrait sur l'étiquette ? Thomas Grant, l'inventeur de cette boisson comme il faut, était un homme d'affaires austère mais entreprenant de l'époque victorienne. Je préfère me l'imaginer comme un joyeux barman préparant d'agréables boissons pour ses clients. Il était propriétaire d'une distillerie et d'un entrepôt à Douvres. Ses talents seraient passés inaperçus si l'une des célèbres falaises ne s'était pas écroulée en 1853, engloutissant sa distillerie sous 90 000 tonnes de craie. Il s'installa alors à Maidstone, au cœur du comté du Kent, le « jardin de l'Angleterre », célèbre pour ses pommes, son houblon et ses cerises charnues. Lorsqu'il était encore à Douvres, il avait bien pensé au profit qu'il tirerait des cerises Morella du Kent s'il pouvait en faire de la liqueur agrémentée d'eau-de-vie. C'est ainsi que naquit le *cherry brandy* Morella de Grant.

Pendant les années qui suivirent, Grant fit des mélanges qu'il malaxa, coupa et goûta. Il fit du *whiskey* de cerises, du gin de prunelles, du brandy au gingembre, du gin d'oranges au brandy, du gin Hollands, de la confiture et de la marmelade aux cerises — et enfin du brandy aux cerises : le fameux « cherry brandy de Grant ». Au mois d'août, les délicates cerises mûres arrivaient à la distillerie de Maidstone où elles passaient au pressoir. Les noyaux étaient écrasés et mélangés à la pulpe de cerises pour lui donner un goût bien particulier d'amandes. Puis, on laissait cette purée de fruits macérer pendant deux mois dans du cognac. On ajoutait ensuite du sirop de sucre et on laissait vieillir la liqueur dans des cuves de chêne qui suintaient et ruisselaient légèrement pendant la chaleur de l'été.

Des amateurs ravis envoyèrent des lettres enthousiastes à la firme, louant les vertus de la liqueur. L'un d'eux écrivit de l'étranger : « Si les qualités de votre liqueur étaient connues chez nous où tant de remèdes sont utilisés pour contrecarrer les effets pernicieux du climat, je suis persuadé qu'on en trouverait dans tous les foyers du pays. » C'est en effet une liqueur douce, légèrement sirupeuse et qui scintille comme du rubis. Elle vous cajole, vous réconforte et vous console pendant la froide saison. Que demander d'autre ?



XI

Festins et festivités

Après le festin de midi, toute la famille s'est reposée. A présent, à l'heure du thé, on va servir le gâteau de Noël (semblable à celui qui est présenté à la page 191) ainsi que les *mince pies* et le biscuit de Savoie qui apparaissent au premier plan de la photo.

Le soleil hivernal, un pâle disque de feu, ne monte pas bien haut dans le ciel marbré des îles Britanniques. A l'heure du couchant, l'horizon s'enflamme, empourprant la neige qui recouvre les champs gelés et, figé par le froid, le paysage prend une teinte rosée. La terre repose, et les seuls signes qui indiquent que la vie existe toujours sont les arbres et les arbrisseaux aux feuilles toujours vertes, le houx et le lierre et les oiseaux sacrés de la saison froide, le rouge-gorge et le roitelet.

C'est un spectacle terrifiant : qui d'entre nous peut prédire à coup sûr que la terre renaîtra au printemps ? Pour nos ancêtres, l'assaut de l'hiver signifiait la mort; aussi tentaient-ils de combattre les ténèbres en allumant des feux sur les collines et en offrant des sacrifices, réels ou symboliques. Lorsque la lumière et la vie revenaient, au printemps, ils accueillaient la nouvelle saison par des danses et des fêtes. De l'époque des moissons jusqu'à Noël et du début du carême jusqu'à Pâques, les rites religieux et les fêtes dans les îles Britanniques suivent le sillage des rites oubliés depuis très longtemps qui appartenaient aux Celtes, aux Germains, aux Romains et même à des peuples encore plus anciens. Inextricablement liés à ces coutumes sont les plats qui marquent les différentes fêtes de l'année. Ces plats sont, dans un sens, rituels, et beaucoup parmi eux sont copieux, réconfortants et bourratifs, rassasiant les appétits les plus féroces.

Au début de novembre, les druides célébraient l'année nouvelle en allumant d'immenses feux symboliques destinés à renforcer la puissance du soleil déclinant. Aujourd'hui, en Angleterre, on commémore, le 5 novembre de chaque année, la conspiration de Guy Fawkes, qui voulut faire sauter les Chambres du Parlement en 1605 : on brûle son effigie dans de grands feux de joie avec accompagnement de feux

Suite page 188

Hommage à un plat national, le haggis



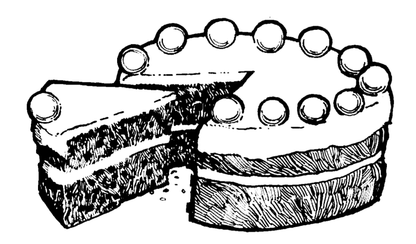


Une spécialité typiquement écossaise, le *haggis,* panse de mouton farcie aux abats et aux flocons d'avoine, fait une entrée triomphale. Elle est saluée par la fanfare qu'interprètent à la cornemuse les membres du Pride of Murray Band. Ce plat est traditionnellement servi le jour de Hogmanay (veille du Jour de l'An) et à l'occasion d'autres fêtes nationales comme la Burns Night qui commémore l'anniversaire de la naissance du grand poète écossais, Robert Burns. Derrière le cuisinier, s'avance son aide brandissant des bouteilles de scotch. Ensuite, l'hôte ouvre la panse farcie avec son *skean d'hu (ci-dessus)* et récite une ode de Burns dédiée à ce plat. Dans cette ambiance de fête, les convives arrosent gaiement leur repas de whisky.

d'artifice, devant lesquels les enfants s'extasient bruyamment. En réalité, le vrai Fawkes fut pendu, et non brûlé, mais c'est l'ancien rite du feu qui prédomine. Les Celtes donnaient le nom de Samhain aux fêtes de l'automne; mais elles sont trop rapprochées du jour de la Conspiration des Poudres et d'autres fêtes d'automne plus récentes — comme la Toussaint et le Jour des Morts, quand les sorcières s'envolent à travers les cieux — pour ne pas les confondre et n'y voir que quelque instinct qui nous pousse à suivre les modes ancestraux d'adoration.

Au cours de ces feux d'automne préhistoriques, les Celtes sacrifiaient des êtres humains et des animaux à quelque divinité pastorale. Le jour de la Conspiration des Poudres, on sacrifie l'effigie en pain d'épice de Guy Fawkes. D'anciennes coutumes se retrouvent également dans d'autres fêtes religieuses. Au XIXe siècle encore, la veille du Jour des Morts, on vendait le « gâteau des esprits » et des verres de vin pour l'âme des trépassés; on pensait que ceux-ci revenaient dans leur ancienne demeure au cours de cette nuit-là. Dans certains villages, les enfants parcouraient les rues en criant : « Achetez-moi le gâteau des esprits; je vous en prie, achetez-m'en un. » Il est vraiment dommage que cette tradition se soit presque entièrement perdue car ces riches brioches toutes rondes, faites aux œufs, au lait et aux épices, étaient un vrai régal.

Le pouvoir d'une superstition est tel qu'il égare la raison et crée des habitudes nouvelles. En Angleterre, de nos jours, lorsqu'une ménagère prépare son mélange pour le pouding de Noël, toute la famille prend part à l'opération qui consiste à malaxer les ingrédients, et tout le monde fait un vœu secret. Mais attention ! On doit tourner la cuiller dans le sens des aiguilles d'une montre — le sens que suivait le soleil dans sa rotation autour de la terre lorsque les croyances plaçaient notre planète au centre de l'univers. Si l'on tournait dans le mauvais sens, gare ! On s'attirerait des ennuis. Il en est de même dans certaines campagnes : il ne viendrait jamais à l'idée d'une paysanne de préparer sa confiture en mélangeant ses fruits autrement que dans le sens des aiguilles d'une montre.



Le gâteau de Pâques de Shrewsbury est décoré de 12 boules de pâte d'amandes. En Grande-Bretagne, on le fait cuire, selon la tradition, le dimanche de la Mi-carême. Ses origines remontent à la Grèce antique.

Les gâteaux que nous confectionnons pour une fête ont tous des décorations d'une origine religieuse ou mythologique; ce qui montre de façon flagrante nos liens avec le paganisme. L'exemple le plus frappant est, bien sûr, le *hot cross bun* qu'on mange pendant le carême *(Répertoire des recettes)*. La croix que l'on trace sur le dessus de ce petit pain au lait remonte à des temps reculés bien antérieurs à l'ère chrétienne. On a cru longtemps que cette croix représentait à la fois le soleil et le feu, le symbole du soleil étant un cercle qui comportait en son milieu deux lignes droites se coupant à angle droit et dont les sections représentaient les quatre saisons. Les Grecs et les Romains avaient des gâteaux de fête qui portaient le même symbole. Le symbole du soleil et du feu apparaissait encore plus distinctement sur d'autres gâteaux. Ce disque central en forme de roue devint plus tard le symbole du christianisme. Dans les ruines d'Herculanum, du pain romain de cette sorte a été trouvé enseveli et conservé tel quel dans les cendres volcaniques. L'aspect et la recette du gâteau de Pâques de Shrewsbury lui donnent un air vénérable. Fait avec de la fine farine blanche et décoré de 12 boules de pâte d'amandes, sa forme n'a pas changé depuis des millénaires. Actuellement, en Grande-Bretagne, on le sert le jour de la Fête des Mères et à Pâques. Il n'y a pas longtemps, on le présentait à table le dimanche de la Mi-carême, c'est-à-dire le jour où l'on fêtait le saint de la paroisse, et où les enfants offraient des fleurs à leurs parents. Bien avant cette époque, les Romains utilisaient déjà une fine farine blanche, appelée *simila,* pour faire cuire un gâteau spécial recouvert de boules, qu'ils servaient le jour de la fête dédiée

à Junon, protectrice du foyer. A cette occasion, les ménagères romaines régalaient leurs esclaves et recevaient des cadeaux de leurs époux. La tradition des 12 boules peut même remonter à une période encore plus lointaine. On prétend que les Athéniens confectionnaient déjà un gâteau surmonté de 12 boules, en l'honneur, croit-on, des 12 dieux du Panthéon, les Titans, qui engendrèrent Zeus et tous les autres.

Peu nombreuses sont les fêtes comportant des mets dont les origines remontent aussi loin que celles du gâteau de Pâques. Mais, il en est une qui combine à la fois d'anciennes coutumes et des symboles modernes, dont beaucoup restent obscurs : j'ai nommé Noël. Le rouge-gorge apparaît sur les cartes de Noël anglaises parce qu'il est, avec le roitelet, un symbole de vie. C'était un oiseau sacré dont la gorge est devenue rouge au contact du sang du Christ sur la Croix. Les plantes vertes sont également un symbole de vie; lorsque nous rapportons des plantes vertes ou du gui à la maison, nous accomplissons, consciemment ou non, un très vieux rite. Lorsque les Anglais placent une branche de houx sur le pouding de Noël, c'est, dit-on, pour se rappeler la couronne d'épines du Christ. Les baies rouges du houx représentent Son sang.

Il y a peu de temps, j'eus le témoignage que de telles traditions étaient bien enracinées; je reçus une carte de Noël en provenance d'Australie, où cette fête est célébrée en plein été. Cette carte représentait une diligence du XVIIIe siècle traversant un village anglais pendant la nuit au cours d'une tempête de neige. Des chandelles brillaient aux fenêtres des maisons en colombage, entourées d'arbres de Noël illuminés. La scène était censée se passer au milieu de la nuit et, pourtant, un rouge-gorge, perché sur la grille, chantait joyeusement. C'est ce genre de scène que le mot « Noël » évoque pour tous les Anglais, qu'ils vivent à Bornéo ou dans le comté de Bedford.

Le vieux Noël traditionnel existe toujours en Grande-Bretagne. Mais c'est surtout à la campagne qu'on le fête : c'est là que l'on trouve les grands feux de bois, la neige qui s'amoncelle sur le pas de la porte; c'est là aussi que l'on déguste non seulement les bols traditionnels de punch bouillant, l'oie rôtie, le pouding de Noël, le porto et les noix, mais aussi le raisin muscat, les figues sèches et les dattes, les prunes de Carlsbad et les *mince pies* (tartelettes à la graisse de bœuf et aux fruits secs). Le matin de Noël, les fidèles, soufflant sur leurs doigts engourdis par le froid, se rendent à l'église en martelant le sol gelé. Le curé fait son sermon de Noël, puis toute l'assistance écoute avec ravissement les airs joyeux de la chorale accompagnée à l'orgue. Tout le monde pense au repas de Noël : aux dindes et aux jambons rôtis, aux poudings épicés et aux bons gâteaux, et à l'apéritif que l'on prendra à l'auberge du village.

L'auberge est pleine à craquer. Les conversations vont bon train. Des serpentins sont accrochés au plafond aux poutres apparentes. Un paysan offre à boire à son vieux laboureur.

« Qu'est-ce que tu prends, Fred ? »

« Oh, merci, M'sieur Rose. C'est pas de refus. La même chose que d'habitude : une pinte de bière. » Des habitués lancent bruyamment : « Voyons, Fred, prends donc un whisky ». Mais Fred ne veut pas changer ses vieilles habitudes, pas même pour Noël. Il a bu de la bière toute sa vie, il laisse le whisky aux riches. Ensuite, il passera Noël avec sa fille, qui a épousé un jeune fermier des environs. Noël est une fête familiale; aussi son gendre s'arrêtera-t-il à l'auberge pour prendre dans sa voiture le vieux laboureur qui est veuf depuis quelques années déjà. On ne doit pas rester seul le jour de Noël. « Ma foi », pense le vieux Fred, « il y aura les enfants, un bon feu de cheminée et un verre de bière chaude. » Peut-être même boira-t-il du vin de gingembre qui est si réconfortant; et lorsqu'on approche des 70 ans, le froid se fait durement sentir. Quelques instants plus tard, assis à l'arrière de la voiture, une couverture sur les genoux,



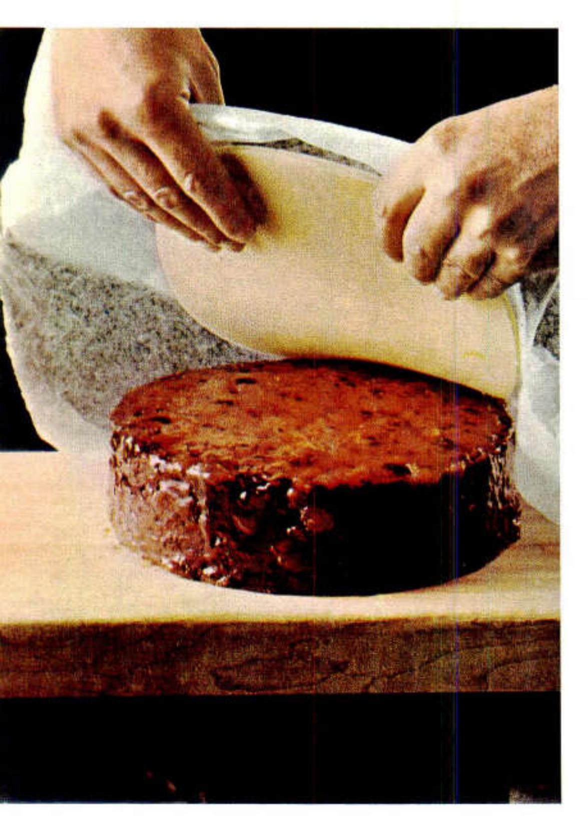


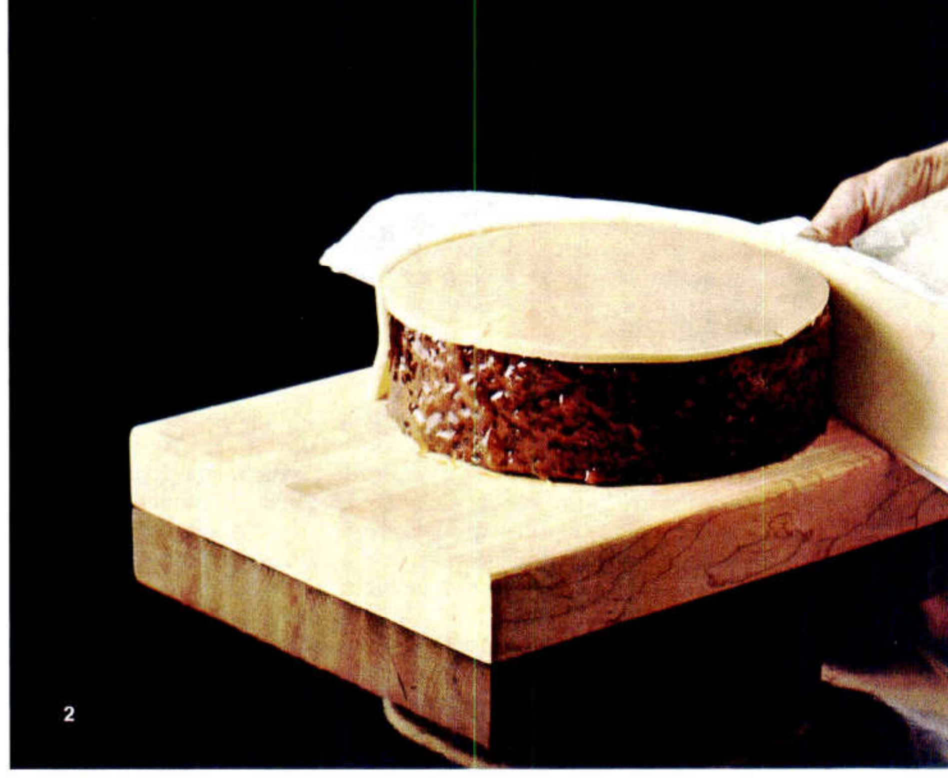
Les galettes de Coventry *(en haut)* sont offertes par les parrains à leurs filleuls le Jour de l'An. Les *hot cross buns* (petits pains croisés chauds) *(en bas)* sont une spécialité du carême.

Suite page 193

Le gâteau de Noël, une somptueuse spécialité anglaise

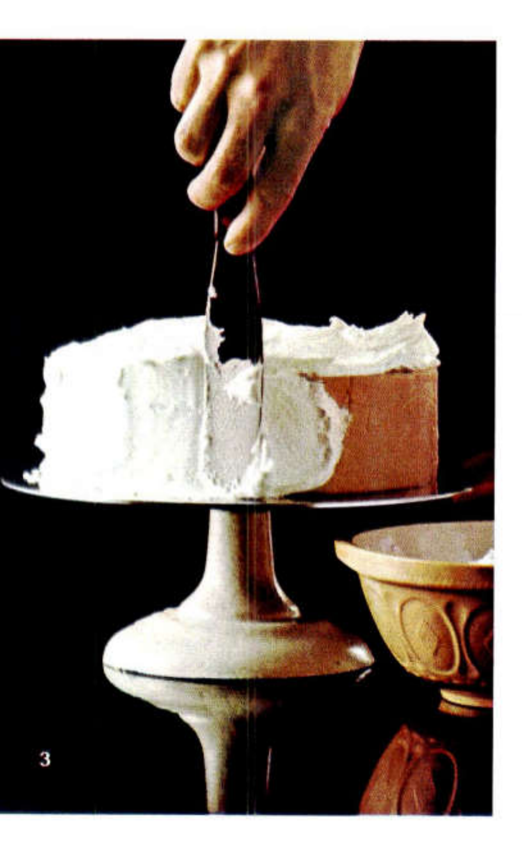
En Angleterre, le gâteau de Noël est toujours un gros gâteau noir bourré de fruits — aussi traditionnel qu'en France la bûche de Noël. Dans le Nord, on se contente de le décorer d'amandes grillées ou de pâte d'amandes et d'une petite branche de houx. Par contre, dans le Sud, il est plus compliqué. On en trouvera la recette page 198. On utilise les mêmes ingrédients : fruits confits, raisins secs, œufs, noix et alcool *(à gauche)*. Pour ajouter les motifs décoratifs, on badigeonne d'abord





tout le gâteau de confiture.
Puis, on place dessus une mince pâte d'amandes *(1)*. Ensuite, on l'entoure latéralement d'une autre couche de pâte d'amandes *(2)*.
Il est prêt à être surglacé : on le recouvre largement de sucre glace en travaillant les côtés pour leur donner l'aspect de la neige. Le surglaçage durcira en enrobant la pâte d'amandes en couche ferme. Finalement, on le décore d'éléments divers de Noël et on inscrit en surglaçage rouge le vœu traditionnel *(à droite)*.




3


4



il pense au passé, et un peu à l'avenir. Sa fille n'a jamais préparé de repas de Noël aussi savoureux que ceux préparés par sa femme. Même à la campagne, les temps ont bien changé. Aujourd'hui, ils vont manger une dinde grosse et grasse; mais il préfèrerait une oie rôtie, à la peau croustillante et à la chair brune, farcie de compote de pommes et de sauge. Les Noëls joyeux que le vieux Fred évoque avec tendresse sont ceux que Charles Dickens a immortalisés dans *Un chant de Noël.* La gaieté et la bonne chère qui étaient de rigueur au cours du repas de Noël dans l'humble demeure de Bob Cratchit donnent un aperçu du plaisir que prenaient les Anglais à suivre la vieille tradition :

> Mrs. Cratchit prépara le jus bien chaud dans une petite casserole; le jeune Peter écrasa les pommes de terre avec une vigueur incroyable; Miss Belinda mit du sucre dans la compote de pommes; Martha essuya les assiettes toutes chaudes... Enfin, on disposa les plats sur la table et on dit les grâces. Tout le monde retint son souffle lorsque Mrs. Cratchit, examinant le fil du couteau à découper, se prépara à le plonger dans la bête; mais, lorsqu'elle l'eut plongé et que la farce tant attendue apparut, un murmure de ravissement général s'éleva. Même Petit Tim, énervé par les deux jeunes Cratchit, se mit à cogner la table avec le manche de son couteau et lança un faible « Hourrah ! » On n'avait jamais vu une oie pareille. Bob dit qu'il ne pensait pas qu'on en ait jamais fait cuire une semblable. Le goût et la tendreté de la bête, la somme modique qu'elle avait coûté pour sa grosseur, faisaient l'admiration générale. Garni de compote de pommes et de purée de pommes de terre, le plat de viande fut suffisant pour tout le monde; en fait, Mrs. Cratchit eut la grande joie de faire remarquer (il restait alors un tout petit os sur le plat) que l'on n'avait pas tout mangé ! Chacun avait satisfait son appétit, et les deux jeunes Cratchit, en particulier, s'étaient mis de la sauce à la sauge et aux oignons jusqu'aux sourcils. Or donc, après que Miss Belinda eut changé les assiettes, Mrs. Cratchit quitta toute seule la pièce — elle était bien trop émue pour être accompagnée — pour aller chercher le pouding.
>
> Et s'il n'était pas assez cuit ! S'il venait à s'ouvrir au moment où il sortirait de la terrine ! Si quelqu'un avait sauté par-dessus le mur de la petite cour et l'avait volé, alors qu'ils étaient tous en train de déguster l'oie — à cette idée les deux jeunes Cratchit pâlirent ! Toutes sortes de catastrophes furent envisagées.
>
> Oh ! Toute cette vapeur ! Le pouding venait d'être retiré du chaudron. Oh ! Cette odeur ! La même qui règne un jour de lessive ! C'est celle du linge qui entoure le pouding. A présent, on se croirait dans un restaurant et dans une pâtisserie en même temps avec une blanchisserie à côté. Trente secondes plus tard, Mrs. Cratchit entra — le visage empourpré, mais souriant fièrement — avec le pouding ressemblant à un boulet de canon tout bariolé, bien ferme, arrosé d'eau-de-vie en train de flamber et décoré d'une branche de houx plantée au milieu.
>
> Oh ! Le merveilleux pouding ! Bob Cratchit dit que, depuis leur mariage, c'était le premier que Mrs. Cratchit réussissait si parfaitement... Ils étaient heureux, reconnaissants, contents d'être ensemble en une telle occasion...

Aujourd'hui encore, dans les fermes, on sert un tel dîner et les boissons qui l'accompagnent. On peut y déguster des vins de fruits qui ont reposé toute l'année dans des tonneaux et des bouteilles :

Ci-contre :
Le cognac en train de flamber forme un halo autour du pouding de Noël, aux fruits secs et confits, plat intimement associé aux fêtes de fin d'année *(Répertoire des recettes)*.

on offre aux visiteurs des boissons d'hiver qui réchauffent, fouettent le sang et font rougir la trogne; la plus célèbre étant le scotch au vin de gingembre, connu sous le nom de « whisky Mac ». A cette époque de l'année, on boit aussi de la bière chaude épicée, et des bières brunes et fortes comme la *Stingo,* la *stout* russe et le vin d'orge. Il ne faut pas oublier le *cherry brandy* ni le gin à la prunelle, non plus que le punch, par exemple « l'évêque » dans lequel on ajoute une orange, piquée de clous de girofle, qui a mariné dans du porto très chaud.

Ce sont les châtelains de la fin du XVIIe siècle qui inventèrent le bol de punch des jours de fête, quelque temps après que le rhum de la Jamaïque fut importé pour la première fois en Angleterre. L'énorme bol d'argent rempli de rhum, d'eau-de-vie, de bière, d'oranges, de citrons et d'épices, devint la boisson offerte par le châtelain à ses hôtes en signe de bienvenue à l'occasion des fêtes de Noël, des rendez-vous de chasse au renard et dans les cercles d'hommes. On composa des chansons à la gloire du bol de punch :

« Activez le feu et faites passer le punch,
J'ai le nez glacé, mais le cœur plein de tendresse
Pour cet alcool et sa douce caresse.
Jusqu'au bord remplissez vos verres de punch;
Celui qui ne vide pas le sien
Sera décrété misérable et vaurien.
Joyeusement, les gars, à tour de rôle,
Faites passer le bol. »

A la campagne, on fête Noël à grand renfort de spécialités locales. Chaque comté apporte sa contribution. Dans le Yorkshire, le pain de Noël est une pâte douce aux raisins de Corinthe et aux écorces confites. On le sert avec du fromage, de la gelée d'orange à la crème, du pain d'épice et du vin de gingembre, ainsi qu'avec des *parkins.* Ces croquets, faits avec un mélange de flocons d'avoine et de farine de froment, aromatisé au gingembre, à la mélasse et à la cannelle, se conservent pendant des semaines — voire des mois — et ils sont meilleurs rassis que frais. Dans le Yorkshire, on vous dira que la seule « vraie » recette du *parkin* est celle du Yorkshire. Le *parkin* du Lancashire, pourtant, me semble avoir le même goût. Mais comment puis-je déceler la moindre différence ? Je ne suis qu'un Anglais du Sud. De même, c'est au Cumberland qu'on doit la sauce au beurre et au rhum (avec laquelle on arrose le pouding de Noël), ainsi que l'ancêtre des *mince pies,* la « tarte douce », farcie de mouton haché, de pommes et de raisins secs. Les Écossais célèbrent le Jour de l'An en mangeant le *haggis* (*) et en buvant du whisky; et le *black bun,* gâteau noir aux raisins et aux épices, est leur dessert préféré.

Si certains des plats dont nous venons de parler sont régionaux il en existe un, cependant, qui est le plat national : il s'agit du pouding de Noël, noir, ensorcelant et enrobé de flammes. De nos jours, c'est un pouding fruité et imprégné de *brandy.* Il n'en a pas toujours été ainsi. Vers 1580 — Shakespeare n'avait alors qu'une quinzaine d'années — le pouding était une espèce de mélange de *porridge* aux prunes, de bouillon de viande, de jus de fruit, de vin, de pruneaux, de macis et de pain émietté; somme toute, c'était un dessert assez liquide. A la fin du XVIIe siècle, à l'époque de Charles II, ce dessert devint un plat plus consistant et prit le nom de pouding de Noël. Lorsque, le 25 décembre 1714, on servit à George Ier le pouding royal pour son premier Noël passé en Angleterre depuis son accession au trône, ce monarque de la dynastie de Hanovre trouva délicieux

(*) N. du P. : Le *haggis,* panse de brebis farcie, a fait l'objet de bien des plaisanteries en France. Mais je dois dire que je garde un merveilleux souvenir d'un *haggis* dégusté en Écosse, à Avimore : voilà de la « vraie » cuisine de tradition !

l'arôme fruité et alcoolisé du gâteau. A cette époque-là, le pouding avait la forme d'une balle; on le faisait bouillir enveloppé d'un linge. Il fallut attendre un siècle et demi, c'est-à-dire l'époque victorienne, pour le faire cuire, comme cela se fait encore aujourd'hui, dans une terrine *(Répertoire des recettes)*.

Un autre régal traditionnel de Noël, que l'on mange maintenant dans toutes les régions de Grande-Bretagne, est le *mince pie (Répertoire des recettes)*. Comme le pouding de Noël, cette spécialité a changé de forme et d'ingrédients au cours des années. Il y a trois siècles, le *mince pie,* appelé « tourte de Noël », était un plat volumineux. Il contenait « un mélange savant de langue de bœuf, de poulet, d'œufs, de sucre, de raisins secs, de zeste de citron et d'orange, et plusieurs épices ». Peu à peu, les tourtes diminuèrent de volume et la quantité de viande qu'elles contenaient fut réduite, si bien que ce ne sont plus maintenant que des tartelettes à la graisse de bœuf, aux épices et aux fruits secs marinés dans du *brandy,* recouvertes d'une couche de pâte et cuites au four. De nos jours, on mange rarement ces tartelettes en dehors des fêtes de Noël. Mais on trouve souvent dans les *pubs,* à n'importe quel moment de l'année, une version plus grande de ces tartelettes avec la même farce et servie dans une assiette. Généralement, on l'accompagne d'une crème anglaise. Cette crème sucrée et jaune, vendue presque partout dans les îles Britanniques en sachets, est servie dans tous les foyers anglais. C'est probablement cette crème qui fit dire au comte Carrocioli, ambassadeur napolitain à Londres au cours du XVIIIe siècle : « En Angleterre, il y a 60 religions différentes, mais une seule crème. »

A l'époque actuelle, on trouve sur les tables au moment des fêtes de nombreux plats dérivés de la vieille tradition. Les riches Elisabéthains prisaient la hure de sanglier garnie de branches de laurier, selon la coutume romaine; à Noël, c'était leur plat de résistance. A présent, on sert une dinde garnie de saucisses. Les Anglais buvaient dans le *wassail bowl,* une large coupe de festin remplie de bière épicée dans laquelle flottaient des pommes rôties. C'était une coutume empruntée aux Saxons qui scandaient leur toast d'un « Waes Hael ! » — « A votre bonne santé ! » — retentissant. Les Elisabéthains affectionnaient également le brochet farci et les huîtres, le gibier, le bœuf, l'hydromel, le *syllabub* (crème fouettée au vin), les poudings au lait et aux fruits, les gâteaux au fromage de crème, les gâteaux aux raisins de Corinthe, les figues sèches et les dattes.

Mais, un demi-siècle après Elisabeth Ire, vint une époque où il n'y eut plus ni hure de sanglier ni beuverie; il n'y eut même plus de Noël. Sous le régime d'Olivier Cromwell, les Puritains abolirent toutes les festivités. Dans les rues de Londres, les chants de Noël furent remplacés par les crieurs publics qui annonçaient « Plus de Noël ! Plus de Noël ! » Certains Londoniens garnissaient cependant leur maison et les rues de branches d'arbre; le Lord Maire fit un jour ramasser et brûler toutes ces branches. Heureusement, pas plus Cromwell que ses drôles d'idées ne s'éternisèrent.

Un siècle auparavant, passant par l'Espagne, la dinde était arrivée en Grande-Bretagne, venant du Nouveau Monde; ce volatile mit, cependant, longtemps à remplacer la hure de sanglier dont le médecin de la reine Anne, le docteur William King, chantait encore en 1709 les louanges, dans la langue de l'époque :

« At Christmas time, be careful of your fame, / See the old Tenant's Table be the same : / Then if you would send up the Brawner's Head, / Sweet Rosemary and Bays around it spread : / His foaming tusks let some large Pippin grace, / Or, 'midst these turnd'ring spears an Orange place, / Sauce like himself, offensive to its Foes, / The Roguish Mustar, dang'rous to the Nose, / Sack and well-spic'd Hippocras the Wine, / Wassail the Bowl with antient

Ribbands fine, / Poridge with Plumbs, and Turkeys with the Chine. » (Il convient de bien faire les choses à Noël. Veillez à ce que votre table soit ornée d'une hure de sanglier garnie de romarin et de laurier; dans la gueule de la bête, vous aurez placé une pomme ou une orange. La sauce doit être savoureuse et bien relevée. Offrez du *sherry,* du vin et de la bière épicée dans une coupe ornée de rubans. Et n'oubliez ni les dindes ni le pouding de Noël. »)

Personnellement, je partage son opinion. A mon avis, la dinde est l'un des produits les moins intéressants que nous ayons importés du Nouveau Monde; s'il fallait la classer dans la liste des meilleurs plats de Noël, je la placerais en dernière position. De même que Fred, le vieux laboureur, et de nombreux autres compatriotes, c'est l'oie, plus traditionnelle, que je préfère voir arriver sur la table à Noël. Je trouve la dinde trop coriace à mon goût pour être rôtie, mais pourquoi ne pas essayer la méthode que nous conseille un vieux dicton anglais : « C'est gâcher la dinde que de la faire bouillir ou rôtir; mais la faire braiser, quel plaisir ! » Faire braiser une viande qui a tendance à se dessécher au cours de la cuisson, c'est le meilleur procédé parce que la cuisson contribue à préserver son goût naturel et à lui conserver tout son jus.

Si l'on veut vraiment préparer une bonne dinde de Noël, il faut que la volaille soit farcie, revenue dans le beurre et disposée dans une cocotte assez grande pour la contenir confortablement sur un canapé de légumes coupés en petits morceaux et sautés — tomates, céleri, oignons, carottes et poireaux. On place sur la bête quelques tranches de lard fumé, puis on ajoute un bouquet garni de thym, de marjolaine et de laurier, et une tasse d'eau ou de bouillon. On recouvre ensuite la cocotte et on fait cuire au four sur feu doux jusqu'à ce que la dinde soit bien tendre et bien moelleuse : voici un plat de Noël à la hauteur.

Ce qui caractérise le repas de Noël, ce n'est pas tant la variété des mets que la quantité de nourriture consommée. Il est bien rare que l'on commence par une soupe, un hors-d'œuvre, un poisson ou une entrée quelconque. Dans la plupart des foyers de Grande-Bretagne, on entame directement les hostilités en servant la dinde ou l'oie garnie de saucisses, de farce, de pommes de terre rôties, en purée ou à l'eau, de choux de Bruxelles et de petits pois; la sauce est toujours abondante. Souvent, de nombreuses ménagères — c'est aussi le cas de ma mère — préparent en plus un gros jambon bouilli. On est toujours servi une deuxième fois, voire une troisième si on est nanti d'un gros appétit.

Grâce aux boissons qui précèdent ou accompagnent le repas de Noël, on peut attaquer de pied ferme le plat suivant. Mais de quel plat s'agit-il ? Du pouding de Noël, bien sûr ! Comment est-il possible de relever un tel défi ? Et, pourtant, le pouding est bien là sur la table : il est plein de fruits gorgés de cognac; le halo d'une flamme bleu pâle l'enveloppe; il est surmonté d'une branche de houx aux baies rouges. La cuiller découpe de généreuses portions de pouding enflammé et les glisse dans les assiettes tendues par les convives. On a à peine le temps de tout achever qu'on vous en sert une deuxième portion. Dans ma famille, on verse de la crème ou du *hard sauce* sur le pouding. Cette « sauce » (qui n'en est pas une) est faite de beurre battu, et de sucre, avec du rhum ou du *brandy*. Une des meilleures est faite au rhum et au beurre battu du Cumberland *(Répertoire des recettes)*. Le beurre au rhum est mis quelques heures à réfroidir; on ne peut résister à la saveur exquis de cette « sauce » froide mélangée au pouding servi tout chaud.

On prépare souvent les poudings de Noël plusieurs mois à l'avance; fréquemment, les fruits fermentent, augmentant ainsi la teneur en

alcool du pouding. Depuis quelques années, pour une raison que j'ignore, nous conservons un pouding à la maison : son degré alcoolique doit être si élevé maintenant que j'éprouve quelque crainte à envisager de l'entamer.

Après le pouding, on présente très souvent une assiette de *mince pies* toutes chaudes, saupoudrées de sucre. Arrivent ensuite sur la table des boîtes de dattes collantes, du rahat loukoum, des figues de Chine, du raisin muscat et des prunes de Carlsbad. Avec le porto, ou le café et le cognac, on sert des noix. Chacun reçoit un *cracker* de Noël qu'il fait éclater en tirant. Celui qui tire le plus fort trouve généralement à l'intérieur un chapeau en papier et une plaisanterie ou un dicton. Les plaisanteries ne sont jamais très fines, mais qui pourrait bien s'en formaliser, un jour de Noël ?

Après un repas aussi copieux, on se lève et on essaie de trouver un fauteuil dans lequel s'installer face au téléviseur; on demeure abasourdi et on sourit aux anges, l'air complètement ahuri. Les plus hardis vont faire un tour pour se dégourdir les jambes. Les plus âgés regagnent d'un pas mal assuré leur chambre à coucher. Tandis que les enfants, nullement affectés par les excès de bonne chère, trouve le courage de s'amuser avec leurs nouveaux jouets. Ensuite, tard dans l'après-midi, à l'heure du thé, apparaît le riche gâteau de Noël *(Répertoire des recettes)*. Certains vont jusqu'à en goûter une ou deux tranches. C'est au-dessus de mes forces et, de toute façon, cela ne me dit rien. Bien que personne chez nous ne l'apprécie, ma mère persiste à nous en préparer un énorme chaque année, tout simplement parce que c'est la coutume. La tradition et l'habitude sont une seule et même chose. Un gâteau de Noël est toujours un gros gâteau noir aux fruits. Dans le Nord de l'Angleterre, on le décore généralement d'amandes grillées ou de pâte d'amandes et d'une petite branche de houx; on n'y ajoute point de sucre glace car seuls les gâteaux de noces en sont recouverts. Par contre, dans le Sud, on met habituellement sur le gâteau de Noël une épaisse couche de sucre glace, ce qui le fait ressembler à une colline enneigée, et on le décore de petits motifs : arbres toujours verts, Pères Noël, rennes, rouges-gorges; enfin, on lui fait un gros nœud avec un large ruban froncé.

Le lendemain de Noël, c'est le *Boxing day* (le jour des étrennes) qui ne se célèbre pas comme en France, le 1er janvier. On se rend chez des parents ou des amis. Il faut évidemment bien choisir son heure, car on pourrait, une fois de plus, se voir servir un repas de Noël; mais, généralement, c'est de l'oie ou de la dinde froide, du jambon et des saucisses, ainsi que quelques tranches de pouding de la veille avec du beurre au cognac, et des *mince pies* qui ont été glissées dans le four quelques minutes. Un autre plat fameux que l'on peut vous servir à cette occasion est de l'oie froide, du *chutney* et des *bubble and squeak* (restes de choux et de pommes de terre sautés) *(Chapitre 5)*.

C'est ainsi que se déroulent les fêtes de Noël. Il a fallu des semaines de préparatifs et de cuisson et le tout a été avalé en l'espace de deux jours. Un homme ronfle dans un fauteuil, un chapeau en papier jaune à moitié sur un œil. Un cigare sorti de la boîte qu'il a reçue en cadeau pend, à demi consumé, entre ses doigts. Les bûches craquent et sifflent dans la cheminée. Pour tous, Noël n'arrive qu'une fois l'an; les femmes qui achèvent de laver la vaisselle sont contentes. Pour ceux qui apprécient les merveilles de la cuisine des îles Britanniques, c'est le jour le plus beau.

English Christmas Cake

GÂTEAU DE NOËL ANGLAIS

Pour un gâteau aux fruits de 30 cm de diamètre

LE GÂTEAU
- 260 g de beurre ramolli
- 300 g d'écorces de fruits confits, hachées
- 300 g de raisins de Smyrne
- 240 g de raisins de Corinthe
- 150 g de raisins secs sans pépins
- 120 g de cerises confites, coupées en deux
- 120 g d'angélique confite, hachée
- 300 g de farine
- 1/4 de cuillerée à café de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 160 g de sucre roux
- 180 g d'amandes en poudre
- 4 œufs
- 4 cuillerées à soupe de *sherry* sec, de rhum ambré ou de cognac

GLAÇAGE
- 4 cuillerées à soupe de gelée de groseille *(Répertoire des recettes)*
- 3 cuillerées à soupe d'eau
- 1 cuillerée à café de jus de citron

LA PÂTE D'AMANDES
- 350 g d'amandes en poudre
- 280 g de sucre
- 280 g de sucre glace
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 3 jaunes d'œufs ou 1 œuf entier
- 1/2 cuillerée à café d'essence d'amandes (*)

LE SURGLAÇAGE AU SUCRE
- 750 g de sucre glace, tamisé
- 4 blancs d'œufs
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron, filtré
- Une pincée de sel

1 bol = 1 bol chinois ordinaire d'une contenance de 4 dl. environ.

Faites chauffer le four à 160°. Badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli le fond et les parois d'un moule, à fond amovible. Avec 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli, enduisez une bande de papier sulfurisé de 50 cm de long et disposez-la dans le moule, côté beurré au-dessus.

Dans une grande terrine, mélangez les écorces de fruits confits, les raisins secs de toutes sortes, les cerises et l'angélique. Saupoudrez les fruits de 70 g de farine et remuez pour bien les enrober. Mettez-les de côté. Tamisez ensemble la farine qui reste, la levure et le sel. Réservez.

Dans une autre grande terrine, battez en crème le beurre qui reste et le sucre roux, en les écrasant contre les parois avec une grande cuiller jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux. Ajoutez la poudre d'amandes puis, en battant, incorporez les œufs l'un après l'autre. Ajoutez le mélange de farine et de levure à raison de 70 g à la fois, puis, en battant, incorporez les fruits à la pâte. Enfin, ajoutez le *sherry* et versez la pâte dans le moule. Elle doit arriver à 2,5 cm du rebord du moule; ôtez un peu de pâte si elle dépasse cette hauteur.

Faites cuire, au centre du four, pendant 1 heure 45, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée dans la pâte du gâteau en ressorte sèche. Laissez refroidir 30 minutes avant d'ôter le cercle du moule formant paroi, puis faites glisser le gâteau sur une grille, pour qu'il refroidisse complètement. Détachez avec soin le papier sulfurisé.

Mettez la gelée et l'eau dans une petite casserole à fond épais et amenez à ébullition, sur feu vif. Faites bouillir 4 à 5 minutes, puis passez au chinois, dans un petit bol. Nettoyez la casserole, remettez-y le glaçage et faites bouillir jusqu'à ce que le glaçage enrobe légèrement une cuiller en bois. Étalez le glaçage chaud uniformément sur la surface et les côtés du gâteau.

Tamisez ensemble les amandes en poudre et les sucres dans une grande terrine. Ajoutez le jus de citron, les jaunes d'œufs ou l'œuf entier, et l'essence d'amandes. Battez à la main en pâte ferme. Travaillez doucement avec la paume de la main jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.

Sur une planche, étalez la moitié de la pâte en une rondelle de 1 cm d'épaisseur. En utilisant un moule métallique ou une assiette de 30 cm de diamètre, découpez une rondelle à l'aide d'une roulette à pâtisserie ou d'un couteau aiguisé. Roulez les chutes de pâte et découpez dans la pâte ainsi obtenue une bande de 90 cm de long et de 7,5 cm de large. Placez avec soin cette rondelle sur le dessus du gâteau. Enroulez la bande de pâte d'amandes autour et pressez pour la faire adhérer. Si la bande dépasse le rebord du gâteau, repliez-en la partie supérieure.

Avant de préparer le glaçage au sucre, enveloppez le gâteau dans des feuilles d'aluminium et laissez-le reposer 48 heures, à température ambiante. Il peut être conservé pendant bien plus longtemps; il n'en est que meilleur et peut se garder ainsi des mois.

Une demi-heure avant de servir, glacez le gâteau. Dans une grande terrine, mélangez le sucre glace, les blancs d'œufs, le jus de citron et le sel. Battez ce mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux et ferme. A l'aide d'une petite spatule métallique, étalez-le uniformément sur les côtés et la surface du gâteau. A votre goût, décorez ensuite de volutes de glaçage, de petites branches fraîches (ou artificielles) de

houx ou de gui, de fruits confits, voire de petits personnages ou animaux en porcelaine.

(*) N. du P. : Je renoncerais, quant à moi, à l'essence d'amandes qui est un produit chimique. La chimisation des aliments et les produits de plus en plus synthétiques amènent « l'Assassin à notre table ».

Christmas Pudding

POUDING DE NOËL

Pour 4 petits poudings

- 250 g de raisins de Corinthe
- 350 g de raisins sans pépins
- 350 g de raisins de Smyrne
- 125 g de mélange d'écorces de fruits confits, hachés fin
- 125 g de cerises confites, finement hachées
- 125 g d'amandes mondées et effilées
- 1 pomme à cuire (acide) de taille moyenne, épluchée et hachée grossièrement
- 1 petite carotte grattée et hachée grossièrement
- 2 cuillerées à soupe d'écorce d'orange, finement râpée
- 2 cuillerées à café de zeste de citron, finement râpé
- 225 g de graisse de bœuf, finement hachée
- 300 g de farine
- 400 g de chapelure de pain de mie (passée au mixer ou émiettée à la fourchette)
- 160 g de sucre roux
- 1 cuillerée à café de poudre de quatre-épices
- 1 cuillerée à café de sel
- 6 œufs
- 1/4 de litre de cognac
- 6 cuillerées à soupe de jus d'orange frais
- 4 cuillerées à soupe de jus de citron
- 1 dl de cognac (facultatif) pour flamber

Dans une grande terrine, mélangez tous les raisins, le mélange d'écorces de fruits confits, les cerises, les amandes, la pomme, la carotte, l'écorce d'orange, le zeste de citron et la graisse de bœuf. Pétrissez ensemble avec les mains, ou à la cuiller, pour bien mélanger. En remuant, ajoutez la farine, la chapelure de pain de mie, le sucre roux, le quatre-épices et le sel.

Dans une autre terrine, battez les œufs en mousse. En remuant, ajoutez-y peu à peu le cognac, le jus d'orange, le jus de citron et versez ce mélange sur les fruits. Pétrissez des deux mains, puis battez à la cuiller pour bien lier les ingrédients. Drapez une serviette humide au-dessus et autour du récipient et réfrigérez au moins 12 heures.

A la cuiller, remplissez de ce mélange 4 moules à pouding de 1 litre, jusqu'à 5 cm du haut. Couvrez chaque moule d'une feuille d'aluminium beurrée en dessous; rabattez les bords de la feuille au-dessus du moule pour le couvrir hermétiquement. Enveloppez chaque moule dans un torchon humide et ficelez-le autour du moule. Ramenez deux coins opposés du linge au-dessus du moule et nouez-les ensemble; faites-en autant pour les deux autres coins.

Placez les moules dans un grand fait-tout et remplissez-le d'eau jusqu'aux 3/4 de la hauteur des moules. Amenez l'eau à ébullition sur feu vif, couvrez et, en réglant sur feu très doux, faites cuire les poudings à la vapeur pendant 8 heures. Ajoutez de l'eau bouillante à mesure que l'eau du fait-tout s'évapore.

Une fois les poudings cuits, retirez les moules de l'eau et laissez-les refroidir à température ambiante. Retirez les serviettes et les feuilles d'aluminium et remplacez-les par de nouvelles feuilles d'aluminium. Réfrigérez les poudings 3 semaines au moins avant de les servir. Un pouding de Noël peut se conserver 1 an au réfrigérateur ou dans un autre endroit frais. Traditionnellement, en Angleterre, on les préparait un an à l'avance.

Pour servir, placez le moule dans un fait-tout et remplissez-le d'eau bouillante jusqu'aux 3/4 de la hauteur du moule. Amenez à ébullition, sur feu vif, couvrez et, en réglant sur feu doux, faites cuire 2 heures à la vapeur. Glissez un couteau le long de la paroi intérieure du moule, placez un plat renversé sur le dessus du moule et, en saisissant l'ensemble fermement à deux mains, retournez-le. Le pouding doit se démouler aisément.

Traditionnellement, le pouding de Noël est accompagné de beurre au rhum blanc du Cumberland ou de beurre au cognac *(page suivante)*. Parfois, on insère à l'intérieur du poud[illegible] juste avant de servir, quelques pièces de menue monnaie, à titre [illegible] porte-bonheur.

Pour flamber le pouding, faites chauffer le cogn[illegible] dans une petite casserole, enflammez-le avec une allumette et [illegible]rsez-le flambant sur le pouding.

Cumberland Rum Butter

BEURRE AU RHUM BLANC DU CUMBERLAND

Pour environ 1/2 bol

4 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
80 g de sucre roux, passé au tamis
4 cuillerées à soupe de rhum blanc
Une pincée de muscade râpée

Mélangez le beurre, le sucre, le rhum et la muscade et amalgamez-les au batteur électrique. (Si vous travaillez à la main, battez le beurre en crème en l'écrasant à la cuiller contre les parois d'un bol, pour obtenir une mousse.) Ajoutez le sucre, quelques cuillerées à soupe à la fois, puis le rhum et la muscade. Faites réfrigérer 4 heures, ou jusqu'à ce que le beurre soit ferme. Ce beurre au rhum accompagne traditionnellement le pouding de Noël *(page 199)*.

Brandy Butter

BEURRE AU COGNAC

Pour environ 1/2 bol

4 cuillerées à soupe de beurre, ramolli
120 g de sucre
3 cuillerées à soupe de cognac
1/2 cuillerée à café d'essence de vanille

Liez bien au batteur électrique le beurre, le sucre, le cognac et la vanille ou battez le beurre en crème à la main en l'écrasant à l'aide d'une cuiller contre les parois du bol pour obtenir une mousse. Ajoutez le sucre, quelques cuillerées à soupe à la fois, tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et très blanc. En battant toujours, ajoutez le cognac et la vanille. Réfrigérez 4 heures jusqu'à ce que le beurre soit bien consistant. Le beurre au cognac accompagne traditionnellement le pouding de Noël *(page 199)*. On peut le saupoudrer de muscade râpée.

Spiced Beef

BŒUF MACÉRÉ AUX ÉPICES

Pour 8 à 12 personnes

40 g de sucre roux
3 ou 4 livres de poitrine de bœuf, maigre
12 baies de genièvre
1 cuillerée à soupe de quatre-épices en grains
1 cuillerée à soupe de grains de poivre noir
60 g de gros sel
2 dl d'eau froide

NOTA : Cette vieille recette est relativement simple, mais il faut faire macérer le bœuf 2 semaines. Pressez le sucre roux sur la viande. Une fois qu'elle est ainsi sucrée de tous côtés, placez-la dans une terrine, couvrez et réfrigérez pendant 2 jours.

Dans un mortier, écrasez au pilon les baies de genièvre, le quatre-épices en grains, les grains de poivre noir et le sel; enveloppez-les dans une serviette et écrasez-les au rouleau à pâtisserie. Une fois par jour — et ceci pendant 9 jours — sortez la viande du réfrigérateur, pressez à la surface la valeur d'une cuillerée à soupe du mélange d'épices et remettez-la au réfrigérateur, après l'avoir couverte.

Le 12e jour, faites chauffer le four à 140°. Lavez le bœuf à l'eau froide pour enlever les morceaux d'épices et jetez le liquide accumulé. Mettez le bœuf dans une cocotte et ajoutez de l'eau. Faites cuire, couvert, au milieu du four, sans toucher pendant 3 heures 30, ou jusqu'à ce que la viande se laisse aisément percer du bout d'une fourchette. Laissez refroidir à température ambiante puis enveloppez la viande dans des feuilles d'aluminium. Couvrez avec une assiette plate et placez dessus un poids de 2 kilos. Réfrigérez la viande pendant 12 heures au moins. Pour servir, découpez-la en tranches aussi fines que possible et accompagnez de pain et de beurre.

Bien enveloppé dans des feuilles d'aluminium et placé au réfrigérateur, le bœuf macéré aux épices peut se conserver 4 semaines. Une fois le morceau de bœuf bien réfrigéré, on peut ôter le poids.

Mince Pies

TARTELETTES AUX FRUITS ET A LA GRAISSE DE BŒUF

Pour 8 tartelettes

8 cuillerées à café de beurre, ramolli
Pâte sablée *(page 107)*
1 bol de *mincemeat (page 201)*

Faites chauffer le four à 200°. Beurrez 8 petits moules de 6 cm; utilisez 1 cuillerée à café de beurre par moule.

Sur une planche à pâtisserie farinée, roulez la pâte en une rondelle

de 1/4 de cm d'épaisseur. A l'aide d'un verre, découpez-y 16 rondelles de 8 cm de diamètre. Pressez doucement une rondelle de pâte dans chacun des moules. Remplissez chacun de 3 cuillerées à soupe de *mincemeat*. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau froide, humectez doucement les bords extérieurs de la pâte et couvrez avec les 8 rondelles de pâte qui restent. Du bout des doigts ou à l'aide des dents d'une fourchette, pressez les bords de ces « chapeaux » pour les faire adhérer. A l'aide d'un petit couteau, faites tomber la pâte en excès et pratiquez deux incisions parallèles, longues de 1 cm, écartées de 1/2 cm au sommet de chaque tartelette.

Déposez les tartelettes sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire 10 minutes au four. Réglez le four à 175° et poursuivez la cuisson 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit brun doré. A l'aide d'un petit couteau, décollez les tartelettes des parois du moule et laissez refroidir sans démouler. Puis, démoulez à l'aide d'une spatule étroite.

NOTA : Ces « Mince pies » sont servis traditionnellement à Noël avec de la crème fraîche fouettée, du beurre au rhum blanc du Cumberland ou du beurre au cognac *(page 200)*.

Mincemeat

PÂTE DE FRUITS AUX RAISINS SECS

Pour environ 3 litres

- 1/2 livre de graisse de rognon de bœuf, hachée finement
- 700 g de raisins de Smyrne
- 350 g de raisins de Corinthe
- 125 g d'amandes, hachées
- 100 g de cédrat, haché
- 100 g de figues sèches, hachées
- 100 g de zeste d'orange confit, haché
- 50 g de zeste de citron confit, haché
- 750 g de pommes à cuire, épluchées et coupées en gros morceaux
- 300 g de sucre
- 1 cuillerée à café de muscade râpée
- 1 cuillerée à café de quatre-épices en poudre
- 1 cuillerée à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillerée à café de girofle pilé
- 1/2 litre de cognac
- 1/4 de litre de *sherry* sec

Dans une grande terrine, mélangez bien la graisse de rognon de bœuf, les raisins secs, les amandes, le cédrat, les figues, le zeste d'orange, le zeste de citron, les pommes, le sucre, la muscade, le quatre-épices, la cannelle et le girofle. Ajoutez le *sherry* et le cognac. Avec une grande cuiller, remuez, pour humecter les ingrédients. Couvrez la terrine et mettez-la de côté (mais pas au réfrigérateur); laissez reposer 3 semaines au moins. Vérifiez une fois par semaine. A mesure que les ingrédients absorbent le mélange de *sherry* et de cognac, rajoutez-en, 4 cuillerées à soupe à la fois. Cette pâte de fruits peut se conserver dans un endroit frais durant un mois, délai au bout duquel vous pouvez la réfrigérer si vous le désirez.

Irish Christmas Cake

GÂTEAU DE NOËL IRLANDAIS

Pour un gâteau aux fruits de 22 cm de diamètre

- 375 g de beurre ramolli
- 200 g de farine
- 100 g de cerises confites, hachées
- 220 g de raisins secs sans pépins
- 220 g de raisins de Smyrne
- 220 g de raisins de Corinthe
- 40 g d'écorces de fruits confits, hachées
- 2 cuillerées à soupe d'angélique confite, finement hachée
- 300 g de sucre
- 7 œufs
- 1 cuillerée à café de quatre-épices en poudre
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 125 g de noix décortiquées et finement hachées

Faites chauffer le four à 150°. Badigeonnez de 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli le fond et les parois d'un moule à fond amovible. Saupoudrez le moule de 2 cuillerées à soupe de farine, inclinez-le à droite et à gauche pour la répartir uniformément, puis renversez le moule et tapotez pour faire tomber la farine en excès. Dans un récipient, mélangez toutes les sortes de raisins secs, les cerises, les écorces de fruits confits et l'angélique. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de farine et remuez les fruits pour bien les enrober de farine. Réservez.

Dans un grand récipient, battez en crème le reste du beurre ramolli, le sucre et 2 cuillerées à soupe de farine, en écrasant le mélange contre les parois jusqu'à ce qu'il soit mousseux. En battant, incorporez les œufs l'un après l'autre, puis, peu à peu, le reste de la farine, le quatre-épices et le sel. Après avoir mélangé les noix au mélange de fruits, incorporez en battant le mélange de fruits à la pâte, à raison de 1/3 de bol à la fois. Battez bien entre chaque addition. Versez la pâte dans le moule et lissez-en la surface. Faites cuire, au centre du four, 1 heure 30, ou jusqu'à ce que la surface du gâteau soit légèrement dorée, ou qu'une lame de couteau enfoncée dans la pâte en ressorte sèche. Laissez refroidir avant de démouler.

Glossaire

ALE : A l'origine, le mot désignait une variété de boissons fabriquées avec du malt peu torréfié. Aujourd'hui, les Anglais utilisent également ce terme pour désigner la bière *(beer)*.

BANBURY CAKE : Pâtisserie ronde et plate contenant des fruits séchés, sucrés et épicés.
BANNOCKS : Gâteaux écossais plats et ronds, faits de flocons d'avoine, de seigle ou d'orge, cuits dans l'âtre, sur le gril ou au four.
BATH OLIVER : Mince biscuit de farine de froment que l'on mange avec le fromage. On prétend qu'il fut confectionné pour la première fois à Bath par un certain docteur Oliver.
BEEF TEA : Bouillon de bœuf nourrissant que l'on donne souvent aux malades et aux convalescents.
BISCUIT : Biscuit sec, salé ou sucré.
BITTER : La plus populaire des bières anglaises, de couleur ambrée et fortement houblonnée.
BLACK BUN : Riche gâteau écossais noir aux raisins et aux épices.
BLACK PUDDING : Boudin fait d'un mélange de sang de porc, de graisse de bœuf et de flocons d'avoine.
BOXTY : Crêpes irlandaises aux pommes de terre.
BRAWN : Fromage de tête et de pied de cochon, cuit avec des oignons et des épices.
BUBBLE AND SQUEAK : Restes de choux et de pommes de terre sautés.
BUNS : Petits pains sucrés au lait faits de pâte à la levure de boulanger et, souvent, de fruits séchés.

CHIPS : Pommes de terre frites.
CIDER : Cidre.
CLARET : Terme désignant tous les bordeaux rouges.
COCK-A-LEEKIE : Soupe écossaise à la poule et aux poireaux.
COLCANNON : Purée de pommes de terre au chou et à la ciboule. Spécialité irlandaise.
COTTAGE LOAF : Miche de pain sur laquelle on place une petite boule de pain.
COTTAGE PIE : Appelé aussi *shepherd's pie* (pâté du berger), c'est un pâté fait de restes de viande recouverts d'oignons et de purée de pommes de terre.
CRIPS : Pommes chips.
CRUMPETS : Crêpes épaisses.

DAMSON CHEESE : Marmelade de prunes de Damas.
DEVILLED : A la sauce piquante; par exemple, *devilled kidneys :* rognons à la sauce piquante.
DESSERT : A l'origine, tout plat sucré servi à la fin d'un repas; certains utilisent encore ce terme dans son premier sens. Désigne également tout entremets sucré.

FOOL : Marmelade épaisse des fruits frais et de sucre mélangés à de la crème. On la consomme froide.

GAME CHIPS : Rondelles de pommes de terre frites que l'on sert avec le gibier.

HAGGIS : Panse de mouton farcie d'abats de mouton, de flocons d'avoine, de graisse de bœuf, de fines herbes et d'épices.
HOT-POT : Ragoût traditionnel de viande, d'oignons et de pommes de terre, cuit au four.

JOINT : Rôti de viande.
JUGGED : En civet; par exemple, *jugged hare :* civet de lièvre.

KEDGEREE : Restes de poisson (souvent fumé) accommodés avec du riz, des œufs et des épices.
KIPPERS : Harengs que l'on a ouverts en deux, salés, séchés et fumés. Spécialité écossaise.

MAIDS OF HONOUR : Demoiselles d'honneur (tartelettes aux amandes).
MASH : Terme familier pour désigner la purée de pommes de terre.
MILD : La moins chère des bières anglaises, faible en alcool et peu houblonnée.
MINCE : Terme familier pour désigner de la viande hachée. Ne pas confondre avec *mincemeat* qui désigne une garniture de tartelette, ne contenant pas forcément de la viande.
MULLED : Vin ou *ale* chauffé et épicé. A l'origine, on faisait chauffer le liquide en plongeant dans le verre un tisonnier chauffé au rouge.
MULLIGATAWNY : Consommé de volaille ou bouillon d'agneau fortement relevé au curry. Ce terme d'origine indienne est la combinaison de deux mots « poivre » et « eau ».

PARKIN : Croquet aux flocons d'avoine et eux épices. Spécialité du Nord de l'Angleterre.
PASTY : Petit pâté rempli de viande, d'oignons et de pommes de terre.
PIE : Pâte cuite au four, contenant de la viande, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits.
PIPPIN : Pomme reinette.
POITTED : En terrine ou en petit pot.
PUB : Terme familier pour désigner la « public house », lieu public où l'on sert des boissons et parfois de la nourriture, distincts des établissements privés tels que les clubs.
PUDDING : Terme souvent employé pour désigner le plat sucré qui fait suite au plat de résistance. Mais c'est aussi un terme beaucoup plus général qui sert à désigner un certain nombre de plats cuits à l'étuvée, à l'eau ou au four et pouvant contenir aussi bien des crèmes et des fruits que de la viande et des légumes.

ROUGH PUFF PASTRY : Pâte feuilletée simple.

SAVOURY : Entremets non sucré servi après un plat sucré, par par exemple *welsh rabbit*.
SCONE : Petit pain brioché généralement servi avec le thé.
SCOTH WOODCOCK : *Savoury* fait fait de beurre d'anchois et d'œufs brouillés sur canapé.
SHEPHERD'S PIE : Voir COTTAGE PIE.
SHORTBREAD : Biscuit sablé. Spécialité écossaise.
SHORT-CRUST PASTRY : Pâte sablée (au beurre, au saindoux, à la farine et à l'eau).
SIMNEL : Gâteau aux fruits et à la pâte d'amandes servi à la Mi-carême et à Pâques.
SKIRLIE : Purée de flocons d'avoine et d'oignons coupés en petits morceaux que l'on fait frire dans de la graisse.
SLOE : Prunelle servant à la préparation d'une espèce de gin.
SODA BREAD : En Irlande, pain levé au bicarbonate de soude.
SOUSE : Mariner.
STINGO : Bière du Yorkshire, très forte et très brune.
STOUT : La plus lourde et la plus brune des bières de Grande-Bretagne.
SWEET : Dessert, bonbon.
SYLLABUB : Dessert fait de crème fouettée, de vin d'épices, de citron et de sucre.

TOAD-IN-THE-HOLE : Le « Crapaud dans le trou », plat composé de saucisses ou de morceaux de viande cuits dans la pâte à frire.
TREACLE : Mélasse épaisse.
TROTTERS : Pieds de cochon.

WASSAIL BOWL : Mélange chaud et épicé de bière et de *sherry* et de pommes rôties, servi traditionnellement la veille de Noël.
WHITEBAIT : Blanchaille, petits poissons de 2 à 3 centimètres de long que l'on mange en friture.

Index des recettes

Conserves

Légumes et condiments

Fromages

Pains, petits pains, galettes et gâteaux

Poissons

Viandes, volailles et gibier

Pâtés, poudings et tourtes pour entrées

Poudings et tourtes pour le dessert

Sauces

Index général

Sources des illustrations et remerciements

Les sources des illustrations de cet ouvrage sont indiquées ci-dessous. De gauche à droite, elles sont séparées par des virgules ; de haut en bas, par des tirets.

Toutes les photographies qui figurent dans cet ouvrage ont été prises par Anthony Blake, excepté : 4 - Frank Apthorp - Charles Phillips, Kurt Miehlmann. 13 - Carte de Gloria du Bouchet. 98, 99 - Anthony Blake, avec la permission du National Trust. Tous les dessins de cet ouvrage sont de Adrian Bailey.

Les rédacteurs de la collection tiennent également à exprimer leurs remerciements aux personnes et organismes dont les noms suivent : *en Grande-Bretagne,* Aberdeen Angus Cattle Society; Mrs. Anne Angus; F.R. Smith of Leadenhall Market; H.P. Bulmer, Ltd.; Coates & Company (Plymouth) Ltd., Devon; Elizabeth David; Mrs. Trudy Day; Len Deighton; the English Country Cheese Council; Fatstock Marketing Corporation (Meat) Ltd.; Mrs. Paddy Folkard; Glyndebourne Festival Opera; Robin Grant; Thomas Grant & Sons of Maidstone, Kent; G. Hutchinson of Whitchurch, Shropshire; Ind Coope, Ltd., of Burton-on-Trent, Staffordshire; The Irish Fisheries Board; T. Cotton, Harbourmaster of Newlyn, Cornouailles; Mrs. Georgette Matthews; The Merrydown Wine Company of Horam, Sussex; The National Federation of Women's Institutes, Mrs. M. Millard; The National Trust; The National Farmers' Union; Martin Orskey; The Royal Horticultural Society; The Taunton Cider Company Ltd.; J.L. Ward of the English Vineyards Association; *à New York,* B. Altman & Company; Richard Camp; Jean Silversmiths, Inc.; R.H. Macy Company; Plummer McCutcheon; Mrs. Elisabeth Lambert Ortiz.

Différents volumes ont également servi à la réalisation du présent ouvrage, parmi lesquels : *Talking about Cakes* de Margaret Bates; *Mrs. Beeton Household Management* de Isabella Beeton; *British Bouquet* de Samuel Chamberlain; *Cooking the British Way* de Joan Clibbon; *The Englishman's Food* de J.C. Drummond et Anne Wilbraham; *The Art of British Cooking* de Theodora FitzGibbon; *Food in England* de Dorothy Hartley; *Soups* de Robin Howe; *Cookery for Every Household* de Florence Jack; *Recipes from Scotland* et *The Scots Kitchen* de F. Marian McNeill; *Movable Feasts* de Arnold Palmer; *Farmhouse Fare,* recettes extraites de *The Farmer's Weekly; Sunday Telegraph Cookery Book* de Jean Robertson; *Drink* et *Food* de André Simon; *The Romance of Tea* de William Ukers; *Good English Food* et *Good Things in England* de Florence White.

x

Composition par Draeger Frères, Paris
Imprimé en Hollande par Smeets Lithographers, Weert
Relié par Proost and Brandt N.V., Amsterdam
Printed in Holland

